

Des Laxatifs & Purgatifs Specifiques & des Choses qui Les Corrigent

Section I

Des Laxatifs qui n'irritent pas Considerablement

N° 8.

Les Delatans qui humectent beaucoup sont,

L'eau Commune, le petit lait, le lait clarifié, la decoction d'orge.

Les Laxatifs mucilagineux ou emollients qui nettoient les Intestins & depurent le sang, sont

La Raïe, la racine de réglisse, la racine de guaiac, la racine de safran, la racine de réglisse, la racine de safran, la racine de réglisse, la racine de safran.

Les Laxatifs huileux sont,

le beurre, l'huile commune, celle d'amande douce, les noix récentes qui sont fort huileuses.

Les Laxatifs qui sont un peu acides, doux et gluants sont

Les prunes, les pommes douces nouvellement cueillies & les syrops qui en font, les poires douces, les cerises, les pastèques, les raisins doux, les tamarins, les baies d'osier, le syrop de meure, de fraise, les vins doux.

Les Laxatifs qui sont fort doux & mucilagineux sont

Les racines de réglisse, de polypode, de chicorée, la manne, le miel, la cane, le sucre, la bière nouvelle.

Les purgatifs adoucissants composés, sont

Le diapsan simple, le diacassia avec la manne.

Les purgatifs détensifs qui irritent doucement & corrigent l'acide ou l'aigre de premieres voyes, sont

1 Les purgatifs qui ont le goût de terebenthine & qui sont par conséquent amers, gommeux & aérés, a raison dequoy ils irritent un peu, & tiennent le ventre libre & aisé.

Toutes les terebenthines, le baume du perron, de luatet.

2 Les purgatifs gommeux, amers, fétides, aérés irritent de la même manière que la terebenthine & ce sont

Le sagapenum, le Bdellium, la gomme ammoniac.

3 Les eaux nitreuses, sulfureuses, alumineuses purgent fort bien, elles ont un goût un peu amer & salé.

Les eaux d'fontaines sulfureuses, le soufre crist, les fleurs de soufre purgent un peu.

4 Les sels fixes sont laxatifs a raison de leur acrimoine qui irrite & de l'effervesence qui leur arrive dans l'estomach avec les acides.

5 Les acides qui sont mêlés avec des terres sont laxatifs comme sont le tartre & l'alumine, le sel gommeux, le sel marin, les eaux salées, l'alun, le nitre.

6 Les acides qui sont mêlés avec des sels sont laxatifs, comme sont le tartre vitriolé, le sel ammoniac, le sel polycreté, l'oleum tartari per deliquium nitratum.

7 Les acides qui sont mêlés avec des minéraux irritent comme sont, la pierre d'azur, la pierre armenienne, le vitriol de mars, le nitrum antimoniatum.

ARC

carton 34

N° 162

C'est aussi Lavaign pour quoy une trop grande dose d'une purgation fait vomir, & qu'un Emetique pour purger par haut & par bas.

Il y a des emetiques doux qui existent des nausées & n'evacuent que ce qui est contenu dans l'estomach, comme sont,

I Les huileux, l'huile d'olive, d'aman de douce, les bouillons gras, le beurre gras.

II Les fleurs mucilagineuses qui sont un peu aces, comme sont Les fleurs de genest, les feuilles d'arroche.

III Les plantes qui sont tres ameres, & celles qui sont visqueuses & qui ont un gout de fumée, les feuilles de Chardon, de bardane.

IV Les plantes qui ont le gout aces de cresson, & les douces qui sont en meme temps un peu ameres, la racine & la semence d'asaue.

V Les plantes qui sont un peu ameres, aces, visqueuses, un peu aromatiques, les racines d'eupatorium cannabinum, les feuilles & les racines d'origanum, le The.

VI Les Corps fades & aqueux, leau tiece & souffrée.

VII Les Corps fades & doux, le miel & tout ce qui est prepare avec.

Les Emetiques moderés non seulement evacuent ce qui est contenu dans l'estomach, mais la Lymphe pituiteuse des glandes, tels sont

1 Les amers, aces, mucilagineux, fetides, le squille, le vin squillitique, la racine du narcisse, la digitale, les bayes du polygonatum, du suian aquatique.

2 Les Emetiques minéraux doux & acides, le sel de vitriol, le gilla theophrasti.

Les Emetiques forts tirez des vegetaux qui evacuent non seulement ce qui est contenu dans l'estomach, & la lymphe pituiteuse des glandes, mais encore la bile, & le suc pancreatique d'opoponax, tels sont

1 Les plantes fortes d'action, ameres, aces, visqueuses, les racines de brizone, d'hellebore blanc, les feuilles de tabac, l'ecorce de noyer.

2 Les aces qui ont le gout de terebenthine, les racines de Cabasse, de valeriane, lesquelles ont outre le gout aromatique & de terebenthine, une odeur fort fetide, & semblable un peu a celle de l'hellebore.

3 Les plantes qui ont l'acrimonie du lithymale, qui sont resineuses & gommeuses, la gomme gutte, la laurole.

4 Les Caustiques aces & aqueux, le radum minus.

Les Emetiques minéraux qui sont violents, font le meme effet que les vegetaux, tels sont

1 Les preparations d'antimoine qui sont sulfureuses & acides, comme le mercure de vie, le crocus metallorum.

2 Les preparations du mercure fixes par un acide & change ainsi en vitriol, comme le tartre bith mineral, le sublimé.

Parce que je parle beaucoup dans les autres classes des goutts aces, sales & alkalins, j'ay donne ces classes separees qui suivent

Classe V. Des acides.

Les acides aigres & froids & quelques aces berris ayant point d'aide par qui ne participe de quelque aces, sont

La reine de petite marguerite, les feuilles d'ozeille, d'acetozella, de pigne vinette, Les Jues de Limon, de citron, d'orange, de groseille rouge, de cerise, de prunes aigres, Le vinaigre, le Jue fermenté des pommes sauvages, les pommes aigres, les poires, les prunelles, le Jue d'ozeille, de marguerite, de nerjus, les Conservees d'acetozella, de pigne vinette, la pulpe des tamarins, les rots des fruits aigres & de pigne vinette, Les Syrops de Limon, d'orange, de vinaigre, d'acetozella, de citron, les esprits de sel, de nitre, de vitriol, L'huile de soufre.

Les acides mixtes sont.

I Les acides doux, spiritueux, vineux, qui sont meilleurs pour l'estomach que les acides aigres.

Tous Les acides ont un goût aigre &c. Ceux qui sont les plus doux sont les aigres, Lesquels deviennent spiritueux par le moyen de la fermentation aussi bien que les précédents. Les acides sont plus piquants que les aigres mais ils ne diffèrent pas beaucoup dans leurs effets. Les bayes de sureau, les meures, les framboises, le Jue des pommes douces, les rots & Les Syrops des fruits mentionnés, La Conservee de cynasbaton, le cidre le vin de rhin, le vin blanc, les vins de groseille, d'essence de meure &c. d'esprit de sel dulcifié, de nitre, de vitriol, Le lixiv de vitriol qui est acide & aromatique, L'esprit de vinaigre.

II Les acides mêlés avec la terre Comme sont

1 Les Choses qui ont un goût aigre & de sable

La Esence de tartre, le tartre blanc, le sel essentiel d'acetozella, le Syrop de corail.

2 Les Choses qui ont un goût aspre & un peu acide, mais quand l'acidité y prédomine. Sur l'aerété, les goûts la doivent être rapportés aux aigres.

Les fruits qui ne sont pas meurs, le rot & le Syrop des prunes sauvages, Le Jue de Cassia, les neffles, Les poires sauvages, les coirs, L'alun &c.

III Les sels acides qui sont faits par le mélange de sels contraires, & ces sels composés unissent dans l'animal avec les humeurs acides ou alkaliens sans aucune effervescence.

Le Tartre vitriolé, tartarus nitratu, spiritus salis refractus cum sale tartari, le sel armoniac naturel & artificiel, toutes ces choses sont produites par le mélange de L'esprit de sel ou d'un sel volatile.

L'urine qui a un sel semblable, Le nitre qui est composé d'un acide sulfureux & d'un alkali.

IV Les sels acides naturels lesquels sont composés d'acides & des particules pierreuses.

Le sel marin, le sel gomme, la saumure, l'eau de chaux.

V Les préparations qui participent du fer & qui sont douces, un peu acides, stiptiques.

Le vitriol de mars, le sel de mars, le fer préparé avec le tartre, les fleurs & la teinture de sel armoniac, les eaux ferrugineuses, toutes ces préparations contiennent beaucoup de soufre par le moyen duquel il se fait un vitriol de fer, mais qui n'est qu'imparfait.

Les acides qui participent du soufre.

Les primus sulfureux, le Clyssus d'antimoine, les eaux sulfureuses, les fleurs de soufre, le soufre viv.



Des absorbans

Les remèdes qui ont un goût de terre ou de sable qui absorbent les acides & les sels volatiles & les fixes qui sont contraires aux acides, sont.

I Les parties terrestres des animaux, Les Yeux & Les pattes d'escuiffe, les Coquilles d'ours, Les pierres des animaux, Leurs ongles, leurs Cornes, & leurs grivages, Les dents de sanglier, la mâchoire de brochet, Les os des perches & des carpes.

II La Chair des animaux mise en poudre ou les fientes
La Chair de vipère, Les Croûtes des brebis, de Chien, de Chevreau &c.

III Les Cendres des animaux brûlés.

Les Coquilles d'ours & les os brûlés, Les podes, la Corne de cerf, les escuiffes, la Corneille & autres animaux brûlés.

Ces parties des animaux étant brûlées ont des pores propres pour ~~laisser~~ permettre l'entrée aux acides, Il y a apparence que ces espèces de terre des animaux ont des parties plus propres à s'unir avec des parties des animaux (dont ils ont été dépouillés par le feu) qu'avec d'autres alkalis.

IV Les Insectes & quelques parties d'animaux qui sont amers & aires.

Les vers, Les Cantharides, les abeilles, la cochenille, le Castor, les Cloportes, Les tuniques Intérieures de l'estomach des poulx & des pigeons, Le fiel de perdrix, de petit chien, de poulx &c.

V Les sels volatiles des animaux qui ont une odeur vineuse & pénétrante, & un goût salé & piquant.

Le sel et l'esprit du crâne humain, d'urine, du sang, de vipère, de Cloporte, de vers, de pie, d'hirondelle, l'esprit volatile de sel armoniac, de tartre, l'esprit tiré de labile, le sel volatile urinaire du cochlearia, d'absynthe, de la menthe, du pastel &c.

VI Les sels volatiles huileux composés, les quels ont une odeur & un goût aromatique ou fetide.
Le sel volatile huileux de sylvestre, spiritus salis armoniaci succinatus cum gummi ammoniac.

VII Les sels fixes qui ont un goût un peu salé & piquant comme sont

1 Les sels lixiviels qui sont modérés

Le sel de geneste, du genievre, d'absynthe &c.

2 Les sels lixiviels qui détachent puissamment

Le sel de chou, de fenouil, de fèves, de fougère.

3 Les sels lixiviels qui sont acides & brûlants

Le sel de tythimale, de figues.

VIII Les sels fixes qui sont tirés des matières pierreuses & d'un acide sulfurique.

L'eau de Chaux, la lessive des pierres calcinées & celle des coquilles d'huître aussi brûlées.

IX Les terres spiritueuses ou gypseuses & Les végétaux petrifiés.

La Craye, les pierres précieuses, les coquilles d'huître, les perles, le Corail, les noyaux des Dattes, de curges &c.

Il est à remarquer que Les noyaux des fruits donnent un esprit acide de même que les bois & Les terres minérales & les minéraux eux-mêmes.

L'acier, le fer, les feuilles, la teinture & le Coque d'or, L'antimoine diaphorétique, le bezoard minéral, le mercure vif & le doux, Le Cinabre naturel, le bol arménien, La pierre hématite &c.

Les minéraux & Les terres absorbent les acides par leurs parties friables, & Leur souffre terrestre, & font ainsi un vitriol imparfait dans L'estomach en joignant leurs parties minérales &c. —
L'aide animal.

Classe VII

Des Stomachiques

Section I

Les Stomachiques Chauds

Les quels Corrigeant L'acidité du ferment ou de la lymphe de L'estomach, la volatilisent & agissent par ce moyen à La fermentation & à la dissolution des animaux & du Chyle.

I Les aëres vives Les splénétiques

II Les sels volatiles & fixes.

III Les matières terrestres ou friables qui appartiennent aux pierres, aux végétaux, aux animaux, ou aux minéraux.

IV Les aromatiques qui sont doux & aëres, un peu amers & aëres, L'huile de Cannelle & les clous de girofle.

Ceux qui emportent La Lymphe pituiteuse qui est attachée aux tuniques de L'estomach.

1 Les émetiques amers. 2 Les purgatifs amers. 3. ceux qui sont très amers. Les tuniques de L'estomach des poules.

Ceux qui fortifient Les fibres de L'estomach près Intérieurement.

1. Les aromatiques astringents. 2 Les stiptiques doux & Les préparations de fer, 3. Les stiptiques un peu amers. 4. Les remèdes qui sont bons pour Les nerfs ou les aromatiques un peu amers & aëres.

Ceux qui fortifient L'estomach appliqués Extérieurement.

I Les aromatiques doux. 2. Les astringents aromatiques. 3. Les aromatiques un peu amers. 4. Les aromatiques qui ont Le goût de Terebenthine.

Section II

Les Stomachiques froids.

Qui rafraîchissent & delayent le ferment trop acide de L'estomach, & tempèrent Le sang d'où vient ce ferment.

I Les mucilages aqueux & terrestres.

II Les matières terrestres & friables qui se joignent & unissent avec les sels aëres & leur donnent une autre forme.



Ceux qui purgent la bile & les sels piquants comme sous les remèdes qui ont l'amertume du Lappathum, ou les Colagogues.

Ceux qui importent par les veines les sels piquants du sang comme sous les amers aqueux, ceux qui coagulent & figent la bile & le sang, & abbattent par ce moyen leur grande fermentation & corrigent aussi le ferment putride de l'estomach.

1 Les acides, 2. les acerbes ou d'autres astringents crus & aqueux, spiritueux de l'estomach Comme sous les vins, les vinaigres & les fruits doux qui sont un peu acides & par conséquent les spécifiques propres pour l'estomach, voyez les acides vineux, doux & spiritueux, mais les choses douces & glutineuses qui sont aussi oleagineuses diminuent l'appétit & détruisent la fermentation, Les remèdes trop aqueux ou trop astringents font la même chose, parcequ'ils ne sont pas aisément fermentés, mais les remèdes qui sont doux & un peu acides sont aisément fermentés aussi bien que les vineux. Les sels acides aident à la fermentation dans l'estomach & sont des stomachiques modérés.

Tables Des Stomachiques Chauds.

Table I Des amers forts

Il y en a parmi ceux cy qui sont amers & glutineux, d'autres amers astringents ou d'un amer de Laurier.

La racine de Genéiane, les feuilles de Centauree, de chardon, de trifolium fibrinum, de cerbere, l'écorce de fessue, du Cœnier qui porte les Cœnes noires du gruplier de Libie, du gayac, de Kinkina, les fruits amers, les amandes amères, les noyaux de pêches, la decoction de la racine de genéiane, la decoction & l'infusion dans le vin des feuilles de Centauree, de chardon, de trifolium fibrinum avec les aromats, l'eau de genéiane composée, l'extract de genéiane, de Centauree, de chardon, du trifolium fibrinum, Les phlegmagogues, les potions amères, les pilules de rufus, les pilules stomachiques avec les gommes, les pilules martichines, les cypres de fierraviverra & la teinture qu'on en fait, Le lixiv de pyropiet tartarisé, les gommes, la mirre, la gomme ammoniac, Les parties des animaux qui sont amères, les foyes & les tuniques intérieures de l'estomach des poulets & des pigeons, les fiel des poissons & des oiseaux, les Emetiques amers, le vin squillitique, la decoction de chardon, de bardane.

Remarques que les tables des autres goûts, qui sont mentionnés comme des plantes stomachiques, pour vous être trouvés dans la table suivante parmi les autres spécifiques.

J'en ay mis icy quelques amers forts & les astringens aromatiques, lesquels sont regardés avec plus de raison comme des Stomachiques Chauds

Table II Des astringens aromatiques

Les racines de Consophyllata, de filipendula, de jimprenelle, d'ulmaria, du Calamus aromatique, les feuilles d'aigrimoine, de schenanthus, de jimprenelle, de filipendula, d'ulmaria, de misthe, de menthe, Les écorces & les feuilles d'oranges, de limon, de citron, l'excroissance

Spongieuse du cynobaton, les roses rouges, les bois, les bois d'aloës, les sentaux, la Conserve de rose, les poudres de diarrhodon abbaté, diacorallium, diamargaritum frigidum, les trois sentaux, l'aromaticum rosatum, le sirop de myrtide, des roses seches, des comp, l'esprit de menthe, le vin rouge, la Confection d'hyaïnthe, leau rose, celle de menthe, de myrthe.

Les astringens aromatiques qui sont appliqués extérieurement, sous le cravat santalin, l'emplâtre de mastich, emplastrum de castoreo panis, l'emplâtre stomachique magistral.

Les vesines & Les aromatiques Chauds

La gomme Tacamahaca, gummi Casanna, le baume du perou, l'huile rose, celle de myrtille, de mastich, l'onguent rose

Table III

Des Carminatifs

I Les Corrigens la vascifaction qui se fait du Chyle en vents, Ce qui arrive, faite d'une digestion assez ample, dans cette occasion les Stomachiques Chauds que nous avons cités cy deuant, sont très bons, comme sont les amers, les aces, les aromatiques, les absorbans, les sels & les terres.

II Les vents peuuent encore estre causés par une digestion outrée & une trop grande fermentation des alimens & du Chyle occasionnée par une grande quantité d'esprits contenus dans ces alimens & dans le Chyle, ou bien encore par une chaleur Excessive des corps, pour lors les Stomachiques froids sont fort bien comme sont les acides, les mucilages, les amers aqueux, les astringens & Les plantes qui ont l'amertume du Lapathum.

III Si Les vents sont causés par le gonflement des membranes fibreuses de l'estomach, occasionné par le mouuement tumultueux des esprits qui s'y fait, pour lors Les histériques & Les narcotiques sont d'un très bon usage.

IV Il y a dans Les Hypochondriaques un ferment étranger qui vient des humeurs acides du corps, & des restes corrompus des digestions précédentes, tout cela produit & excite des vents continuels, Dans ce cas les emetiques, les Colagogues, les phlegmagogues, la saignée Les Sudorifiques & Les eaux ferrugineuses sont très nécessaires, & pour Ce qui est des Carminatifs exterieurs, les cephaliques un peu amers & aces, les aromatiques doux & les aromatiques astringents, sont estimés les meilleurs.

Une Table des Carminatifs

Laquelle renferme les aromatiques un peu amers, & Les aromatiques aces & doux.

Les racines de galanga, de gingembre, de Calamus aromaticus, le semence de petite Cardamome, le poivre & les cubebes, les feuilles de Camomille, d'aneth, de fenouil, de calement, le Cortex Winteranus, les leues d'oranges, de limon, la Cannelle, les fleurs de Jusau, de camomille, les clous de girofle, l'esprit de menthe, de Carui, de Cardamome

Le Symplocras, l'esprit de vin, le gingembre Confis, la noix muscade Confite, Les Ecorces d'orange, de citron, de limon Confites, les racines du Chardon volland confites, le bois de saffraan, les bayes de genievre, de Laurier, Specie diatrionyperecon, les huiles de poivre, de carvi, de fenouil. De Cannelle, de cloux de gerofle, de noix muscade, la teinture de poivre faite avec l'esprit de vin.

Pour l'usage exterieur L'emplatre des bayes de Laurier, les gommes fetides & les resines aromatiques d'un gout de terebenthine.

Les tables

Des Stomachiques froids

Table I

Des mucilages aqueux

Les racines de buglose, de bourrache, de squimaues, de nenuphar fleur blanche, les feuilles de mauve, de Consonde, de bourrache, de parietaire, de violier, de la pulmonaire tachetée, de pourpier, de labete, de prunelle, La Conserve des fleurs de mauve, de bourrache, de violette, de nenuphar, de Consonde, les eaux de courge, de melon, de concombre, L'ecorce d'orme, les semences de psyllium, de lin, de cotton, de mauve, de pourpier de melon, de concombre, de corn, les amandes douces, la gomme arabique, la gomme adraganth, la gomme de cerises, de myrtilles, le sang de dragon, Specie diatrachacanthi frigidi, l'amidon, l'eau du fraiz, des grenouilles, le lait distillé avec les limacons, ou avec le sang de cochon, ou avec les poulmons d'agneau, les eaux distillées des blancs d'œufs, de creuilles, de limacon, le jaune et le blanc d'œuf, le lait d'ânesse, de Chevre, de vache; les eaux distillées des uegetaux, des fleurs de mauve, des feuilles de pourpier, de bourrache, les Emulsionns avec les quatre semences froides, la decoction d'orge, Le syrop violas, d'althea, de nenuphar, de pourpier, les terres mucilagineuses, le bolus armen, la terre scellée, les fruits doux, mucilagineux, laxatifs, les raisins secs, les figues, les jujubes, la Casse, la manne, la decoction comme pour les Clysters.

Table II

Des amers aqueux

Les racines de chicorée, de dens de Lion, de sonchus, d'endive, de bardane, les feuilles de chicorée, d'endive, de dens de Lion, de fume terre, les fleurs de genest, la conserve des fleurs & des racines de chicorée, des sommets de fume terre, l'eau de chicorée, de fume terre, le syrop & le suc de fume terre, de chicorée, les semences de bardane, de Chardon benit, la decoction de renne & Le syrop des pommes

Table III

Des plantes qui ont l'amertume du Lappathum ou des Colagogues.

Le rhubarbe & son syrop, la racine de rhubarbe, des moines, de lappathiane & du lappathium vulgare folio obtuso, L'ecorce de pigne vinette, le syrop de roses pales & des fleurs des perches.

Table IV.

Des acides Stomachiques

- I Les aigres doux, spiritueux, les cerises &c.
- II Les sales aigres, le tartre vitriolé &c.
- III Les aigres stiptiques, les eaux vitrioliques, les aluminenses &c.
- IV Les aigres tartareux, la crème de tartre, le vinaigre &c.
- V Les acides sulfurés, le nitre, l'ens primum Sulfuris &c.

Table V

Des astringens

- I Les stiptiques, les astringens vupenamers ou les austères, les racines de tormentille de bistorte, de quinquina, d'ozeille, de cynos baton, de l'hydrolapathum, d'orobanche, de fraises, des ronces, les feuilles des sommets des ronces, de l'arbre qui porte les coims, de l'argentine, de la tormentille, de la quinquina, d'athymilla, d'Erica, de tamaris, les feuilles de chesne, d'érable, de noisetier, du prunier, de l'arbre qui porte les Coims, du saule, de l'aulne, le Calice du gland, les noix de galle, les ballaustes, les semences de toutes les especes de lapathum, d'ozeille, le chaton de noyer & de l'aulne.
 - II Les astringens acerbés, & les astringens crus & aqueux, les racines de plantain, du gladiolus, les feuilles d'ozeille de toutes les especes, de Lapathum, du plantain, de la renouée, de l'équisetum — Sempervivum, du vermicularis, du chesne, de la pervenche tachetée de vigne, les fruits, les nœuds, les poires sauvages, les Coims, les fruits de l'épine vinette, les raisins qui ne sont pas meurs, les pommes & les prunes sauvages, le suc d'acacia, d'hypocistis, le syrop des prunes sauvages, des coims, de cerises, les robes des fruits susdits.
- Pour l'usage extérieur, l'alun, le vitriol &c.

Classe VIII

Des hepatices

Section I

Les hepatices Chauds

Ils Empoisonnent les obstructions du foye & volatilisent la bile en absorbant l'aide qui la fixe, ou en suppleant son défaut comme font les remèdes des deux premières especes de gout, mais les remèdes qui ont les autres goûts qui suivent, corrigent principalement l'acide.

- 1 Les amers forts. 2 Les amers aérés. 3 Les amers absorbants & friables, & ceux qui sont
- 1 testacea medicamentosa. 2 les préparations sur les pierres. 3. les absorbans tirés des végétaux. 4 les préparations des minérales. Lesquelles sont
- 1 du fer, 2 de l'antimoine, 3 du mercure crud, 4 du cinabre. 5. de l'or, 6 les sales comme font les acides absorbants qui sont volatiles, mixtes ou fixes, 7 les aérés, 8 les aromatiques vupenamers ou doux.
- Ceux qui purgent la bile, Comme sont
- 1 Les émetiques amers. 2 les remèdes qui ont l'amertume du lapathum &c.



Ceux qui fortifient les vaisseaux & les glandes du foye. voyez les fortifiants des fibres de l'estomach.
 Ceux qui resolvent les tumeurs du foye appliqués extérieurement.

Section II

Les hépatiques froids

- 1 Les amers aqueux. 2. Les acides simples & mêlés, les acides aigres & les préparations de mars.
3. les terres. 4. les Hiptiques qui sont un peu amers & ceux qui sont aërbes. 5. les mucilages aqueux. 6. les externes, le cerasantaline. voyez les stomachiques froids.

Une Table Des aëres forts & amers

Les racines d'oreganette, de chelidoine, de garance, de Caprier, de houblon, de nerbene, les feuilles de Chomedis, de la fange saunage, de cardiaques, de marrube, de scordium, du ballote, d'absynthe, de tanaïse, d'eupatoïse, de chanvre, de la matricaire, d'aurone, les semences de fraise, de l'absynthium santonicum, de tanaïse, l'ecorce de la racine de Caprier, les conserves des fleurs de fraise, des fleurs de tanaïse, d'absynthe, les extraits d'absynthe, de marrube, de scordium, Les sucs de Chelidoine, d'absynthe, de tanaïse, du marrube, la poudre diacucuma & dialaica, les trochisques d'absynthe, d'eupatoïse, de rhubarbe, de capres, le lixiv de proprietas fait avec l'esprit de sel armoniac, le lactuaire diatessaron, la gomme ammoniacque, le Bdellium, le lagapenum, la frante des animaux chauds, de pigeon, de poule, de cheval, d'oie, les fiels des petits chiens, de boches, de poule, le foye d'anguille pulvérisé, les purgatifs aëres, amers, Extractum rudis, les pilules cochées, celles de duobus, les pilules stomachiques avec les gommes, les trochisques alhandal, un onguent fait avec le suc des plantes apéritives, l'huile d'absynthe.

Classe IX

Des Splénétiques

Section I

Les Splénétiques Chauds

Ils brisent les acides qui sont dans le sang & dans le chyle, empêchent leur coagulation, & qu'ils ne s'arrosent dans les vaisseaux, ce qui est causé par un acide qui fixe trop la masse du sang, tels sont.

- I les terres, les sels fixes des végétaux, & les préparations des mineaux du Cinabre, de l'antimoine ou du mars.
- II Les médicaments tartarisés ou les sels tant fixes que ~~mixtes~~ volatiles ou mixtes.
- III Les stomachiques froids & amers.
- IV. Les amers aëres. voyez les hépatiques.
- V Les aëres aromatiques, les aëres un peu amers, Cortex Winteranus &c.
- VI Les aromatiques doux & aëres, voyez les béchiques.
- VII Les aëres fétides & un peu amers. voyez les histériques.

VIII Les aeres ou antiscorbutiques

IX Les remedes qui ont un goüz de terebenthine. voyez les diuretiques.

X Les aromatiques astringens.

Les amers forts ou les amers aeres aydens a la digestion, tiennent le sang dans la fluidité naturelle, & emportent les obstructions de la vatte.

Les aromatiques un peu amers & aeres, les aromatiques aeres doux, & les aeres fétides & un peu amers, regardent les vents ou le mouvement des ordonnés des esprits.

Les aeres qui sont aussi appelés antiscorbutiques sont les meilleurs splenetiques Chauds.

Section II

Les splenetiques froids

1 Les amers aqueux.

2 Les mucilages aqueux.

3 Les acides purses mixtes principalement Les préparations de vinaigre, les salés acides & les aigres.

4 Les terres mucilagineuses.

5 Les astringens.

6 Les aeres.

7 Les astringens doux ou les fongues.

8 Les plantes qui sont crues, astringentes & un peu ameres ou qui ont un goüz de pois doux & visqueux, & il semble que le goüz de ces plantes approche plus du goüz de l'humour qui se separe dans la vatte, en laquelle ont une viscosité & une odeur fétide semblable, ce qui fait voir qu'il y a une huile rance jointe avec le mucilage, comme il se voit dans la bile qui a la viscosité de la vatte, & la vatte elle-même est gluante au toucher & au goüz, & fétide à l'odorat; C'est pour quoy les plantes qui ont le goüz de pois, sont les spécifiques propres de la vatte donnant une viscosité à la bile & au sang comme fait l'humour de la vatte.

Table I

Des aeres qui ont le goüz de Cresson ou des Corrosifs doux

Les racines d'asum, de vaphanus, de draeunculus, les feuilles cochlearia, du cresson d'eau, du Cardamine, de la roquette, d'asum, de pipperitis, de trisimum, les semences de roquette, de montarde, de cochlearia, du nasturcium, l'eau des feuilles d'asum, de cochlearia, de vaphanus, de pipperitis, de persicaria aeres, des noix, l'eau de vaphanus Composé, l'esprit de cochlearia ordinaire & urinaire, l'esprit huileux du sel armoniac, le syrop de trisimum, de vapis, de cochlearia, l'infusion de demi lius de graine de montarde dans deux liures de vin blanc, Il en faut prendre 4 onces deux fois le jour, la Conserve des feuilles de Cochlearia, de bacabungos &c.

Table II

Des aeres qui ont le goüz d'ail

L'oignon, les racines d'ail, de pourreau, de scordium, l'ail confit, son syrop & son infusion dans la biere, l'esprit de sel armoniac fait avec la gomme ammoniac, le sagapenum, le galbanum, l'opoponax, la gomme ammoniac, l'emplâtre de cigüe avec la gomme ammoniac, le dyachylum magnum.

Table III

Des Stiptiques doux ou des fongeres

à raison de leur goût aspre Ils arrêtent les fermentations Irregulieres & qui arrivent dans les hypocondres, Ils sont aussi bœtiques & apéritifs à raison de leur amertume & de leur odeur d'iris qui sont manifestes dans l'ale ou biere sans houblon dans laquelle on a infusé de lingua Cervina.

Les racines d'osmunda, de fougere male, de polypode, les feuilles de ceterach, de lingua Cervina, de ruta muraria, de Capillaire, de lonchitis.

Table IV

Des Glantes qui ont le goût de pois

Car leur sue crud elles arrêtent le bouillonnement du sang, aident à la separation de la bile, & suppléent au défaut de l'humour qui doit se passer dans la vatte, le sue de vesce, les pois verts, la fume terre, l'aquilegia.

Les purgatifs qui ont le même goût.

Le senné, le colutea, le laburnum, le genest.

Classe X

Des Bœtiques

Section I

Les Bœtiques Chauds

Ils divisent la lymphe qui est attachée aux vesicules du poulmon, ils en corrigent l'acidité & en diminuent la qualité par la voye des sueurs ou des urines, Ils ouvrent aussi les Canaux des glandes, en sorte que la Lymphe acquiert par ce moyen une circulation plus libre dans les vesicules du poulmon.

I Les aers voyez les splenétiques, mais ceux qui sont le plus en usage comme pectoraux, sont la racine d'adum, le syrop de visimum, de rapia, d'ail, l'esprit de sel ammoniac avec la gomme ammoniacque.

II Les amers forts qui ont une odeur d'urtica mortua.

Les feuilles de marrube, de gémmandee, de schorodonia de Cardiaque.

III Les vulnéraires amers, astringens & un peu aers.

Les feuilles de scabieuse, la decoction de gayac, des feuilles de pas d'ane, de veronique, de bugle.

IV Les amers aers voyez les hepaticques.

La gomme ammoniacque dissoute dans beaucoup de syrop, la teinture de myrrhe, ceux cy levent les obstructions causées par un phlegme visqueux.

V Les aromatiques un peu amers & aers voyez les Céphaliques.

Les feuilles d'hyssope, de pouliote, de calamans, la racine d'iris, les bayes de laurier, species diarses.

VI Les histeriques fetides, aers dans les mouvements Convulsifs des poulmon.

La racine d'aulnée, la teinture de safran, de castor, d'assa fetida, de camphre, de soufre, les fleurs & son syrop.

VII Les plantes qui ont le goût de Terebenthine, voyez les diuretiques & les classes des gommes qui approchent de la nature de la terebenthine.

L'eneus, le bitume, le mastich, le succin, les plantes balsamiques qui approchent de la nature de la terebenthine. voyez les gommes & les résines aromatiques. Le syrop de bolsy, le baume de tolu, le baume de polychreste, le syrop balsamique, les purgatifs résineux qui emportent une bonne partie de la serosité.

VIII Les astringens un peu amers & visqueux qui ont en même temps une odeur d'ustre ou mortua.

L'hedera terrestris, le galeopsis, la betoine, la sauge, le syrop, le suc, l'infusion dans la bière & la poudre de hedera terrestris & la Consoude de ses fleurs, ceux cy sont deterrifs & vulneraires.

IX Les aromatiques aces, doux, voyez en la Table

Le sassafras &c.

Ceux cy sont diuretiques par leur sel huileux & facilitent la circulation de la lymphe dans le poulmon.

X Les Diaphoretiques principalement les bois.

la decoction de saule pareille, d'esquine &c.

Ceux cy diminuent la quantité de la serosité

XI Les Diuretiques.

Les sels volatils & fixes.

Ceux cy diminuent la quantité de la serosité & en rétablissent la circulation dans les vaisseaux lymphatiques qui étoient obstrués.

XII Pour l'usage extérieur les mucilages huileux

L'onguent pectoral, l'emplâtre de mucilage, de melilot.

Section II

Les Beebiques froids &

Ils rafraichissent et delayent le sang & la lymphe & en arrêtent la circulation trop violente.

I Les mucilages aqueux, voyez les Stomachiques froids

la pulmonaire tachetée &c.

II Les amers aqueux voyez les Stomachiques

III Les Coquillages & les terres mucilagineuses

le caillon &c.

IV Les Stiptiques un peu amers.

V Les plantes qui ont le goût doux & aspre de pois.

la reglisse.

VI Les Stiptiques doux ou Les fongues.

Les Capillaires.

VII Les acides spiritueux & les acides sulfureux.

L'esprit de sel & de nitre dulcifié, le Elysius d'antimoine, Ess primum sulfuris.

VIII Les choses onctueuses



Les huiles d'elin, d'amande douce, d'olive, le beurre frais, le spermaceti.

IX Les Choses douces

La réglisse, la racine de chicoude, les feuilles & les fleurs de bellis major, & les pulpes douces et mucilagineuses, Celles des dattes, des raisins secs, des figues, des jujubes, des prunes douces, le suc de réglisse, le syrop de jujube, de réglisse, les decoctions pectorales usque bach, Le Looschianum, les tablettes pectorales, le chocolat, le sucre candy, le miel, l'hydromel, les quarts doux & visqueux; tous ces corps ont du rapport avec le goût de la lymphe qui est dans les poulmons, & sont par conséquent des spécifiques propres aux poulmons.

X Les narcotiques qui arrêtent les catharres dans toutes sortes de rhumes.

Les pilules de cynoglossa, de storax, le laudanum liquide, la theriaque, le diascordium, le diaode, les emulsions faites avec la semence de pavot.

XI Les purgatifs doux & visqueux.

La Caffe, la manne.

Une Table

Des aromatiques aeres, doux qui sont du goût de fenouil.

Les Racines de persil, de fenouil, d'aiche, de Chardon roland, de cerfeuil, de fenestruum, d'angelique, de petit houx, les feuilles de fenouil, de cerfeuil, de peeten veneris, les semences de fenouil, d'aneth, de Carui, de coriandre, de cerfeuil, d'aiche, de persil, de daucus, de saxifrage, de cumin, de scels, dammi, d'anis, d'angelique, le bois de sassafraz, la Canelle, les huiles d'anis, de fenouil, de Carui, de Canelle, de sassafraz, les esprits d'angelique, de Carui, d'anis, Les eaux distillées de fenouil, de saxifrage, d'angelique, de Cerfeuil, de persil.

Classe XI

Des Cephaliques

Section I

Les Cephaliques Chauds.

Ceuxcy regardent la liqueur qui coule dans les nerfs & en corrigeant l'acidité à laquelle toutes les liqueurs filtrées par les glandes sont sujettes, ils donnent encore du mouvement aux esprits & desobstruent les nerfs.

1 Les amers forts qui sont les remèdes propres à rétablir la digestion.

2 Les amers aeres qui sont des aperitifs.

3 Les aeres qui sont les antiscorbutiques.

4 Les aeres aromatiques qui sont les Carminatifs.

5 Les absorbans qui sont la préparation du Cinabre, de mars, de l'antimoine, du mercure.

Les parties fétides des animaux, les testacés.

Les pattes d'escuisses, les cornes de boue, de cerf, les ongles d'elan, de cheval, les os d'uranele.

Les fientes de pigeon, Les insectes, les cloportes, les vers.

Les absorbans salins, les sels volatiles, fixes, mixtes & huileux.

Le sel volatile huileux.

6. les plantes aromatiques ou un peu fetides qui ont le goût de la terebenthine.

Les racines de Serpyllaria, de Valeriane, la teinture d'Hypericum, le spicanard, la racine de Cabasse, les baies de laurier, de genievre, le baume de la macque, de perou, Les —
resines odoriferantes.

7 Les plantes qui ont l'amertume du laurier & qui empêchent la fermentation du sang, & par
ce moyen la le transport des humeurs à la tête.

Les Kinkina, L'écorce de Cerises qui porte les cerises noires, les amandes amères, le vin distillé
des Cerises noires.

8 Les astringens un peu amers qui sont les aromatiques

9 Les aromatiques aces, un peu amers qui sont proprement les cephaliques, & parce qu'ils
fournissent aux nerfs les parties volatiles & huileuses qui sont leur odeur, & qu'ils font ôter
cela l'office des esprits en hâtant la circulation du sang & du suc nerveux dans les
petits vaisseaux, ils sont par conséquent les spécifiques propres du cerveau & des nerfs.

10 Les narcotiques qui arrêtent le mouvement trop violent des esprits.

Une Table

Des acres aromatiques un peu amers.

Les racines de Zedcoria, de galanga, d'iris, de contrajerva, d'imperatoire, le Calamus aromaticus,
les feuilles de rosemarin, de laurande, de melisse, de marjolaine, de Thym, de l'opithyme, de
sauges, de calamans, de sarriote, de diotamne, les fleurs de muguet, de sureau, les écorces
d'orange, de Limon, de citron, les fleurs distillées, les eaux spiritueuses & les élixirs confits
des Surtis, le Cortex Winteranus, la noix muscade, le cardamome, les cubebes, le poivre,
les clous de girofle, les huiles de girofle, de noix muscade, de poivre, de rosemarin, de marjolaine,
de sauges, de laurande, les esprits de laurande, de rosemarin, de melisse, de
muguet, d'écorce d'orange, de citron, les Conserves des fleurs de rosemarin, de sauges, de
betoine, de muguet, les eaux distillées des fleurs de tilleul, de sureau, d'orange, de pensée, de
melisse, de Camomille, de species diambre doux, de galanga, L'emplâtre de betoine,
l'emplâtre cephalique.

Les Cephaliques froids sont les mêmes que les Stomachiques froids, voyez les.

Le Lait d'anesse, les Emulsions, les acides volatiles & les nitreux, la decoction & le vin
distillé de laitue, l'onguent d'albâtre, le populeum & Les narcotiques mucilagineux.

Classe XII

Des uterins

1. L'ancêtre I des histériques.

2 Des Emmenagogues.

3 de Ceux qui accélèrent l'accouchement.

4 Ceux qui arrêtent Les menstrues.



Section I

Des Hysteriques

A Raison de leur odeur fétide ils sont aussi Cephaliques, & bons contre les mouvements convulsifs en ce qu'ils ont une huile & un sel volatile très fort, ceux cy sont.

I Les fétides amers dont il y en a qui ont un mucilage, d'autres une odeur d'urtica morlua, d'autres une odeur fétide de terebenthine, & d'autres enfin des odeurs mêlées de fétide & d'aromatique. Les racines de bryone, d'aristoloche, de genciane, de pivoine, d'aulnée, les feuilles de rive, de pivoine, de ballote, de sophia chirurgorum, du Cotula fétida, les fleurs de soufre ^{di hyoscyamus}, le safran, les semences de pivoine, de sphondilium, les gommes fétides, la mirre, le lassa fétida, le galbanum, le camphre, les bitumes, le succin, son huile & son sel volatile, la teinture de safran, de succin, d'assa fétida, de galbanum, de Castor, les eaux Composées de bryone, de pivoine, les esprits de Castor, de selasie, les eaux distillées de rive, des fleurs de pivoine, de calamans, de pouliot, d'armoise, des noix, de la fleur de bryone, la poudre de guttate.

Les fétides qui ont un rapport avec la Terebenthine.

Les racines de Cabace, de valeriane, les feuilles de sabine, de l'arbre de vie, de la conserve, les fleurs de pivoine, les trochisques de myrrhe, les préparations de soufre, les fleurs de soufre, les préparations de cinabre, la teinture de soufre & d'antimoine, la gomme suze, son esprit, & les esprits vineux, les eaux sulfureuses, l'emplâtre de galbanum.

Les purgatifs fétides.

Les pilules fétides, celles de succin, de gomme ammoniac, les huiles de rive & de Castor.

II Les Cephaliques.

Le Dictamne, la melisse, la menthe, le Calamans, le serpolet, le pouliot, la lavande, la majoline.

Les Hysteriques froids sont les memes que les Stomachiques & les Cephaliques froids, voyez les.

Ils rectifient les esprits animaux principalement les préparations de mars.

III Les absorbans ineeque les acides sont un grand sauage dans Les hysteriques.

IV Les aromatiques un peu amers & doux qui sont les Carminatifs, Comme le Daucus, l'aneth, l'angelique, le Cumin.

V Les narcotiques qui appaisent tous les mouvements de regles, des esprits & qui sont de leur nature très fétides.

VI Les hépatiques & les Stomachiques forts & amers aussi bien que les amers aces, & les acriques.

VII Les eaux sulfureuses prises Intérieurement & Extérieurement.

Section II

Les Emménagogues

Ils mettent le sang en effervescence & en mouvement, Ils Corrigent encore les acides qui font trop le sang, la bile & le chyle.

I Les Stomachiques amers, la genciane &c.

II Les hépatiques amers, aces, l'absynthe, la matricaire &c.

III Les hysteriques amers & fétides, le castor, la sa fétida, la puce d'anum &c.

IV Les Cardiaques aromatiques un peu amers & aeres, le poutier, l'armoize, le dictamine, le nepeta, le Calamant, les racines de xedearia, le galanga, le Cortex Winterany. Les huiles de Cannelle, de girofle, le Cassialiguea, la racine d'assasabaoua.

V Les aromatiques aeres, doux, Les semences d'ache, de daucus, de persil, le Ceretiv.

VI Les aeres, la racine d'avum.

VII Les fetides forts qui ont du rapport avec la Terebenthine, la sabine.

VIII Les terres, les sels fixes & volatiles qui absorbent les acides, l'esprit de sel armoniac avec le Succin ou avec la gomme ammoniac, les sels fixes, mixtes, le borax, les minéraux, les preparations de mars, du cinabre, d'antimoine, du mercure.

Pour l'usage exterieur les bains emollients faits avec les plantes histeriques & cephaliques fetides.

Les pessaires faits avec les Emotiques & les purgatifs pour Irriter le vagina, l'Helletore blanc.

Les pessaires faits avec les aeres, les racines d'ail, de saphanus.

Section III

Les Remedes qui procurent l'Accouchement.

I Les Cardiaques spiritueux, aromatiques, l'eau de Cannelle, la Confection al Kermes.

II Les histeriques fetides, les esprits de saffran, de Castor, Spiritus salis armoniaci succinatus, l'eau de bryoine, la teinture de myrrhe, de saffran, de castor, d'assa fetida.

Pour l'usage exterieur les fomentations & les lauemens histeriques Emollients.

Section IV.

Les uterins qui arreterent Les mois.

I. Les Hiptiques un peu amers, les racines de bistorte, de tormentille & les noix de galles.

II Les astringens aqueux & un peu aides, le plantin, la renouee.

III Les mucilagineux aqueux, le sang de dragon &c.

IV Les astringens terrestres & les preparations de mars, le bol armene, le saffran de mars astringens, la pierre hematite.

V Les acides, la teinture de rose, l'esprit de vitriol, l'alun, le Cristat mineral.

VI les acides calybees & Les mixtes qui desobstruent les vaisseaux & n'echauffent pas.

VII Les navelotiques pour arreter l'evacuation, Il faut encore ajouter la saignée & la purgation pour faire revulsion.

Classe XIII

Des Cardiaques froids I des Cardiaques chauds.

2, des Cardiaques froids.

Section I

Les Cardiaques chauds.

Ils donnent des nouveaux esprits & un mouvement a ceux cy & au sang.

I Les aromatiques qui ont une odeur agreable.



Les racines d'angelique, de calamus aromatique, de Cariophyllata, les oillet, les fleurs de fuscau, de mugues, de titian, d'orange, les eaux distillées de ces fleurs, l'aurore, la Conserve d'oillet, de fleurs de mugues, les feuilles & les eaux distillées de melisse, d'angelique, de geranium moschatum, de pensie, la Confection althesmes, la noix muscade confite, les Ecorces confites de citron, de limon, d'orange, les tiges d'angelique, l'electuaire de Sassafras, les huiles de Cannelle, de Morax, les eaux spiritueuses, l'eau Celeste, l'eau de Cannelle, aqua doctoris Stephani, l'eau Imperiale, l'eau admirable, l'esprit de citron ou de limon fait avec le vin de Canarie, l'essence d'angelique.

II tous les aromatiques aeres & un peu amers, Les Cephaliques sous Cardiaque.

III Tous les Cephaliques sous Cardiaque en changeant le mouvement des esprits, comme le Castor, lassa fetida, le saffran, la poudre d'ambra.

IV tous les absorbans sous Cardiaques en procurant la coagulation des humeurs comme sous tous les sels, les testacées & les calyxes.

V Les remedes d'usage animal qui sont aeres & un peu amers, la cochenille.

VI Les aromatiques un peu amers & astringens le myrthe, la menta, les roses rouges.

Comme tous les aromats sous les Cardiaques proprement dits ont un rapport qu'ils ont avec les esprits, ils se font un passage au travers de l'organe de l'odorat, & changent immédiatement les mouvements de regles des esprits, de meme que les bonnes odeurs font à l'égard des femmes hystériques dans pris Intérieurement.

Les petites parties les plus volatiles passent dans les nerfs & augmentent la quantité des esprits comme font toutes les liqueurs spiritueuses.

Section II

Les Cardiaques froids.

Les modérés l'essence du sang & lui fournissent une suffisante quantité de viscosité pour le tenir en fluidité.

I Les mucilages aqueux parmi lesquels il y en a qui ont un peu de chaleur, comme la decoction d'orge avec la racine de Scorsanete, la Corne de Cerf, les fleurs Cardiales, que sous celles de bourrache, de violettes, les fleurs de leucium, de buglosse. les oillet, les Conserve de toutes ces fleurs, les quatre semences froides, & les Emulsions avec l'aqua frigida sans l'eau de bourrache, d'ulmaria, des pommes, l'eau de canelle avec l'eau d'orge.

II Les Cardiaques acides lesquels diminuent la Chaleur du sang.

I Les acides aigres & spiritueux, le suc d'alleluya, le jus d'orange, de citron, de limon & les Syrops des susdits, l'esprit de sel dulcifié, l'esprit de vinaigre, les groseilles, les meures, les fraises, le Syrop de framboise, le vinaigre rosé.

2 Les acides & les acides un peu amers, les feuilles de rosa folis Vanagallii, flos
phonic, le vinaigre theriacal, les mixtes simples, le nitre purifié, le Cristal minéral,
le volatile vel fixum vitriolatum; toutes ces choses sous des sels acides qui empêchent la
putrefaction de la masse du sang Comme fait le sel marin à l'égard des viandes salées.

3. Les acides forts des minesaux, les esprits de soufre, de vitriol, de nitre, la teinture,
de roge.

4. Les Cardiaques astringens lesquels sont bons dans toute sorte de flux, les hémorragies,
& les grandes effusions.

1 Les astringens aromatiques un peu amers, la racine de juis, la pimprenelle, le
Carnophyllato, les Canlarix, le bois d'aloë.

2 Les Hiptiques un peu amers, les racines de tormentille, de bistorte, d'ozeille, les feuilles
de quinte feuille d'argentine la Confection dihiacintte.

5 Les pierres Cordiales, les perles, les coraux, & les les vers marins, les cornues de lièvre,
ar mene, le mannis christiger lata, le diamargaritum frigidum.

Les Classes XIV

I Des diaphoretiques. II Des alexipharmques.

3 Des remèdes qui empêchent les sueurs.



Section I

Les Diaphoretiques

Les Corrigens les acides qui figent le sang & empêchent la circulation, par leur parties
chaudes ils accélèrent la Circulation & forcent la sérosité de passer dans les glandes de la
peau.

I. Les amers aces, les racines de contrayerva, de succisa, de chelidone, les feuilles de
germandrée, de scordium, de sazonaria, de houblon, de Cardiaque, le gayac, le bois de fegne,
le buis, les feuilles de chardon benit, de bardane, de scabieuse, de petite Centaurée, la
racine & l'extrait de genévrier, l'extrait & le sirop de chardon benit, toutes ces choses ont
ou l'amertume du laurier ou une amertume très forte.

II Les aces aromatiques un peu amers, les racines de gadoaie, l'impératoire, de mille feuilles,
de petasites, d'angelique, de Carline, de diclamme blanche, les feuilles de poulion, de sauge, de
Calamant, l'eau Epidémique, les fleurs de sureau, de Camomille, de rosmarin.

III Les plantes qui ont l'acrimonie de terebenthine, la racine de serpentaria virginiana,
de valeriana, d'asarabaca, & les bois de genévrier.

IV Les absorbans sont diaphoretiques comme sont

1 Les bois, la fausse perle, l'esquine, le sassafras.

2 Les poudres de testacés, pulvis schelis compositus, la pierre de gou, le bezoard, les yeux de ceruise.

3. Les minesaux, l'antimoine diaphoretique, le Cinabre naturel, le bezoard minéral, les
fleurs de soufre.

4. Les poudres fétides des animaux, la poudre de vipère, de crapaud, la cochenille, le sang de bouc,
la fiente de cheval.

Les sels vineux ou spiritueux ou les sels acides, les fleurs de sel armoniac.

Les sels evacuent la serosité par les sueurs Ence que le sel de la serosité leur est analogue, les végétaux aeres ont aussi un sel enfortique dans cette Evacuation il y a analogie entre le remède et l'humour evacué, comme il se voit dans les purgatifs.

V Les diaphoretiques acides aeres & acides amers, le rosa folis, l'anagallis florep honica, le vinaigre theriacal, leau theriacale, les esprits de gayac, de castor, le sel volatile de succin, le mixtura simplex, l'extraits theriacal, la teinture bezoardique avec l'esprit de vitriol, ceux cy rafraichissent par leur acide & font suer par leur aere.

VI Les acides sulfureux, Clyssus antimonij, acides & salus, ens primum sulfuris, l'esprit de soufre.

VII Les hysteriques aeres fetides, la racine d'aulne, les fleurs de soucy, le saffran, les fleurs de vie, le Camphre, la mirre, la racine de gayac, les fleurs de soufre, & aqua sul furca.

VIII Les narcotiques melés avec les diaphoretiques, le diascoridum, la Theriaque, le mithridate, l'ouisetan, la teinture diaphoretique anodine.

Section II. Les alexipharmques

I Ceux qui chassent le venin par les sueurs : voyez les diaphoretiques

II Les bezoardiques qui resistent a la putrefaction

1 Les aeres, l'ail, le thlapi.

2 Les amers aeres, la chelidoine, le scordium &c.

3 Les stomachiques forts & amers, la genesiane, le chardon, la petite Centaurée.

4 Les amers forts, aromatiques, l'absynthe la tanaïse, le folium, l'eupatoire.

5 Les Cephaliques un peu amers & aromatiques, lesquels impechent que le venin ne gagne les esprits, la sauge, la zedoaria.

6 Les astringens aromatiques.

7 Les Stiptiques un peu amers lesquels conservent la masse du sang en la figeant un peu, les racines de tormentille, de quinquina, de bistorte.

8 Les acides qui figent les sels & les huiles, les esprits de sel, de vitriol, de nitre, de vinaigre.

III Les bezoardiques qui empêchent que la serosité du sang ne soit coagulée par les poisons acides.

1 les testaces. 2. les absorbans minéraux. 3. les absorbans amers aeres, 4. les sels volatiles ou fixes.

IV Les Bezoardiques qui donnent de la serosité au sang & en empêchent par la l'atrop grande rarefaction.

1 Les mucilages aqueux. 2. les acides. 3. les astringens aqueux. 4. les mucilages terrestres, 5. Les narcotiques mucilagineux.

79
Section III.

Les Remèdes qui Empêchent La Sueur

I Ceux qui Empêchent La trop grande effusion & la rarefaction des Humeurs.

1 Les aîdes, L'esprit de souffre, d'esprit de sel & de nitre dulcifié, Le Suedozeille

2 Les Stiptiques un peu amers.

3 Les astringens aqueux.

4 Les mucilages aqueux & Les potions mucilagineuses.

II Ceux qui Conservent Le Sang & la Serosité dans un jusse mélange & raffaichissant.

1 Les sels acides qui sont tartareux & vitriolés, Le Cristal mineral, le nitre.

2 Les stiptiques doux & Calybis, le lingua cecina, le Capillaire, les racines dormeunda, de fugere male, de vitriol de mars, Les eaux vitriolées.

3 Les plantes qui ont l'amerume de la Chroce

4 Les stiptiques qui ont le goût de pois, le suc de vesce, de fume terre.

5 Les testacées & les abortans, Le Corail, les perles.

6 Les remèdes qui ont un goût salé, la teinture de sel, de tartre, d'antimoine.

7 Les antiscorbutiques aces.

III Les astringens aromatiques & Les austeres, lesquels fortifient les glandes de la peau, le santon, le bois d'aloe, le corne de chene, les boues confites, le bol armene, la teinture de corail.

Classe XV

Des nephretiques & diuretiques

Section I

Les nephretiques froids

I Ceux qui diminuent La douleur, relâchent & adouciennent les Conduits de L'urine, & qui fournissent une grande quantité de Liqueur pour Laver les reins

1 Les mucilages aqueux.

Les racines de quinauc, de mauve, de nenuphar, Les feuilles de mauve, de quinauc, de pourpier, Les Conserves des fleurs de mauve, de violette, de nenuphar, Les semences de psillium, de lin, de cotton, de mauve, l'orge, les quatuor semences froides, pulvis Senecionum, les Emulsions faites avec Les Chataignes, le syrop d'athea, le syrop violas, le lait d'anesse, le lait distillé, le petit lait, les eaux ferrugineuses, la gomme arabique, la gomme adragant, la gomme de Serpier, celle de perscher, les eaux distillées des fleurs de mauve, de butula, L'Infusion de pourpies dans le vin & de nenuphar, les bouillons faits avec les herbes diuretiques, les mucilagineuses & celles qui sont un peu aces.

2 Les plantes mucilagineuses qui ont un goût de pois doux, amer ou chaud.

Les racines d'ononis, d'asperges, d'aquilegia, Les feuilles d'ononis.

Les fleurs de geneste, de fenouil, & les eaux qui en sont distillées, Les semences de fenugrec, de geneste, les pois chiches, les lupins, leaud distillée, d'anonis, aqua e siliquis fabarum, le syrop d'anonis.

- 3 Les amers aqueux & un peu aeres
 Les racines de dent de lion, de sonchus, de chicorée, Les feuilles de chicorée, de dent de lion, d'endive.
- 4 Les pectoraux doux
 La racine de Chiendevie, la réglisse, les figues, les jujubes, les dattes, les raisins secs, les prunes douces, Le sirop de jujube, de réglisse, le miel, le sucre, la Casse.
- 5 les oleagineux
 Les huiles d'amandes douces, de noix, de lin, d'olive, le beurre, le pommier.
- 6 Les narcotiques.
 Les feuilles & leau distillée de laitue, la semence, & l'émulsion qu'on en fait, le diazode, le Laudanum, leau de nouvelle.
- Les matieres terrestres & pierreuses qui corrigent les acides, Comme sont.
- 1 Les parties pierreuses des vegetaux.
 La semence de milium solis, les noyaux des dattes, de pesches, de cerises, les pierres qui sont dans les roies sauvages & communes, Lapis senecio, le fruit de cynobalon.
- 2 Les pierres véritables.
 Lapis judaicus, nephreticus, spars spongia, Lyneis, les cailloux, la corne bouée.
- 3 Les mineraux & Les Calyxes.
 Les eaux ferrugineuses & sulfureuses.
4. Les decoctions de bois qui sont un peu ameres.
 La squine, la false passelle avec la racine d'ivoire, de corne de cerf & de santal.
- II Les nephretiques qui Emportent le gravier & poussent une grande quantité de gravelle aux reins ou de se joindre avec la matiere graveleuse, ou bien de fournir en irritant les membranes.

Section II Les Nephretiques Chauds.

- I Les amers forts ceux qui ont l'amertume du Laurier & de luge les quelles nettoient les reins
 Les feuilles de Centauree, de verbene, de chardon benit, les amandes des groches, les amandes ameres, les semences de bardane.
- II Les amers aeres.
 Les racines de houblon, de morsus diaboli, de Cardine, de petasites, de gavanie, les feuilles de gersmündre, de sauge sauvage, de marrube, de ~~Rh~~ ^{Rh} ~~g~~ ^g ~~in~~ ⁱⁿ ~~the~~ ^{the}, de tanaisie, de scordium, d'eupatoire, de houblon, d'aparine, d'aspesula, la semence de fenugrec, le bois nephretique.
- III Les vegetaux aeres, voyez les splenétiques
 Les semences de roquette, de cresson, deau de vaifort, les fleurs de cresson d'inde, les feuilles d'erysimum, l'eau distillée des feuilles de roquette, de Cochlearia, de pariscaria vrans, d'ail, l'eau de vaifort Composé.
- IV Les mucilagineux aeres
 La racine d'ortie, Les feuilles de lysymachia, de leucorium. Siliquosum, les semences de violettes d'ortie, le chou, les vases & le suc de ces plantes.

V Les mucilagineux amers un peu aers, les racines de bryone, de bardane, d'aristoloche, de genciane, de Chardon, Les feuilles d'alkekengi, de bryone, de sureau, de saponaria, les sommets d'agripplum, la Conserve des fleurs de penelmenon. l'oeve de ~~Penel~~ tellau.

VI Les aides amers.

Les semences de berne, de bugle, les bays d'alkekengi

VII Les sels volatiles.

L'esprit de sel armoniac.

VIII Les parties des certains animaux qui abondent en un sel volatile Caché en coquilles sous fétides & aers.

Les Cloportes, les abeilles, les Cantharides, Le sang de boue, l'urine d'un homme enfant, la pierre humaine, celle de la vesicule du fiel de boue, les yeux & les pattes d'ecrevisse.

Les Coquilles d'ours & d'huître.

IX Les sels fixes.

Le sel de berne, de fleur, de gesset, d'absynthe, l'huile de tartre par deffaiillance, la lessive des Cailloux calcinés & éteints, l'eau de Chaux vive, la Téniture de sel de Tartre, Le saun se fait avec un sel fixe & des huiles.

X Les sels acides.

Le Tartre vitriolé, le cristal mineral, le sel volatile de succin, le sel armoniac, le nitre, le borax, les yeux d'ecrevisse bouillis avec le vinaigre, l'infusion de la fiente de pigeon, du fumier de cheval.

XI Les ~~acides~~ ^{acides} qui dissolvent les matieres graueleses.

Les esprits de sel de nitre, de soufre &c, la Crema de tartre, le suc de limon, d'orange, le cidre, le vin blanc, les fraises, le vin de rhum, les fruits un peu acides, le suc de plantain.

XII Les aromatiques doux.

Les racines de fenouil, de persil, de petit hön, de chardon rolland, de lenistien, de Cerfeuil, de filipendula, les feuilles & les semences de fenouil, de daucus, d'ache, d'aneth, de saxifrage, les huiles & les eaux de susdites distillées, le bois de saffra.

XIII Les aromatiques aers & un peu amers.

Les racines d'iris, d'impératoire, de mille feuilles, de galanga, les fleurs de Camomille, de sureau, les feuilles de Calamanse, de pauliac, de sapinette, d'hyssoppe, de betoine, de sauge.

XIV Les Terebenthinés.

Table des terebenthinés un peu amers astringens & un peu aers.

I Les Terebenthinés aromatiques

Les feuilles de Laurier, les bays de genievre, les feuilles de cedre, de virga aurea, du ladanum, le getum du botry, du balsamita, de la faniele, de geranium moschatum, la racine de calamag aromatique, le rob. & l'esprit de Genievre, les gommes resines odoriferantes, Le Ladanum, le benjoin, le gummi Caranna, la gomme tacamahaca, le baume de Tolu, de la meque, du perou, l'huile de genievre.



II Les terebenthines pures.

Les racines de valeriane, de serpentaria virginiana, de Cabaris, Les feuilles de millepertuis, d'ascyrum, d'androsemum, de persea feuille, du geranium robertianum, de pin, de sapin, de chamæpitys, des eignes, Les prignons, Les pistaches, la terebenthine, le mastich, l'huile et l'esprit de terebenthine, La Teinture d'hypericum, aqua terebenthina, balsamum Lucatelli, le baume de Copahu.

III Les terebenthines fétides

La sabine, l'arbre de vie, l'hépalique, les feuilles & les baies de lierre, la poise, les bitumes, le succin, son sel & son huile, le pétroleum, les gomme fétides, la gomme ammoniac, le galbanum, le Boellium, Le sagapinum.

IV Les purgatifs avec leurs diuveliques.

Les pilules de gomme gutte, la resine de jalap, le diagraede, le turbith, voyez Les Hydagogues.

V Les Plantes Corroives.

L'eau distillée de venonules, de persicaire, d'anemone.

Section III

Vulnérables Internes de la vessie ou des pulmons

I Les terebenthines un peu amers & astringens.

II Les astringens un peu amers qui ont l'odeur d'urtica mortua.

Les feuilles de Lamium, du galeopsis, d'hedera terrestris, de panax, de veronique, de betoine, L'extract d'hedera terrestris & le Laudanum en pilules.

III Les Hiptiques un peu amers.

Les racines d'ozeille, de Tormentille.

IV Les astringens un peu aces, Le saxifragia alba, le beatunga, la petite Chelidone, le jas d'arne, la scabieuse.

V Les astringens douces, le Capillaire, le ruta muraria, la racine de munda.

VI Les absorbans, le soufre viv & ses fleurs, les Calybees, le Cinabre naturel, l'antimoine diaphoretique, la ténacite ou le baume d'antimoine & du soufre, Les yeux d'escuiffe de.

Classe XVI

Des arthritiques

I Ceux qui luacuent la serosité laquelle est en trop grande quantité dans le sang & dans Les vaisseaux Lymphatiques.

Premerement Les purgatifs.

1 Les resineux, la resine de jalap, de scamonée, le powder Cornachine

2 Les mucilagineux amers, aces, pulvis hermodactilorum Compositus, l'ectuaire Camphocortine le suc de la racine d'hieble, le syrop de noir prun.

3 Les arthritiques qui ont l'acrimoine du lithymale, les pilules de gomme gutte.

Secondement Les Diaphoretiques.

I Les urineux, l'esprit de Corne de cerf de.

2. Les amers avec l'adection de gayac.

3. Les absorbans minéraux, l'antimoine diaphoretique, le Cinabre.

Troisièmement Les Diurétiques

I Les terebenthinés, le Camépithe, le millepertuis, le pin, le Cabaret.

2. Les sels fixes, volatiles, mixtes.

3. Les Insectes qui abondent en sel volatile, les Cloportes, les abeilles.

II Les arthritiques qui composent la serosité & la lymphe, sous chauds ou rafraichissans.

Premièrement Les arthritiques Rafraichissans, lesquels corrigent les sels acrés volatiles, fournissent une suffisante quantité de serosité & de Lymphe.

1 Les mucilages aqueux, les émulsions avec les quatre semences froides, l'orgeon, le lait distillé, le lait d'anesse, le petit lait, le du de bœuf, la racine de Concombre, le suc de poutargne, Les Lentilles &c.

2 Les amers un peu aqueux qui rafraichissent & emportent les sels par les urines, la chicorée, la fumeterre, le genest.

3 Les acides qui fixent les sels & en font une espèce de vitriol, les esprits de sel & d'antimoine dulcifié &c.

Les acides sulfureux ne fixent pas seulement les sels mais sont encore diaphorétiques par leur source, Le Clyssus d'antimoine, *Ens primum sulfuris*

4 Les mucilages terrestres lesquels agissent comme des astringens & des mucilages, le bol arménien &c.

5 Les stiptiques un peu amers & un peu acries, la racine de quinquina, de Tormentille, Les feuilles de verveine, de la marise.

Secondement Les arthritiques Chauds.

I Les arthritiques Chauds qui corrigent laide de la serosité & de la lymphe.

1 Les Splénétiques acrés, la racine d'adum, les feuilles de Cochlearia.

2 Les sels volatiles & fixes.

3 Les minéraux absorbans, & Les préparations de cinabre, 2. Les Calypés, 3. Les antimoniaux,

4 Les testacés, 5 les animaux, les Cloportes, les vers de terre.

II Les Cephaliques qui débouchent les nerfs & les glandes, voyez Les aromatiques acrés & un peu amers, Les principales sont la racine de dictamnne blanc, d'iris, d'angelique, les feuilles de Calamandre, de betoine, de sauge, de rosmarin, d'armoise, les fleurs de Camomille, du fureau, de rosmarin, de lavande, du muguet, & leurs eaux distillées.

III Les hystériques fétides qui débouchent les nerfs & corrigent le mouvement des esprits La racine de gualme, d'aulne, de Castor &c.

IV Les Stomachiques amers qui aident à la digestion, la racine de gentiane, les feuilles de petite Centauree, de verveine &c. & ceux qui ont la même vertu de Laurier, le gay, le Kinkina, le corac de gayac, le bouy.



V Les amers aers, Les hepaticques & Les diuretiques, La semence de ferne, la racine de rue, les feuilles de gesmerendrie, de scoradriana, de scordium.

VI Les arthritiques qui fortifient les fibres nerveuses des membranes.

1 Les astringens aromatiques, la racine de Caryophyllata, les feuilles de misthe, les roses rouges, les santalux.

2 Extérieurement Les gommes aromatiques & Les Cephaliques.

VII Les arthritiques qui ~~apaisent~~ ^{apaisent} les douleurs & arrestent les depots d'humour, sont le narcotique.

Les arthritiques Internes, visqueux & fétides ou d'une odeur forte, les eaux distillées de pivoine rouge, de laitue, de morelle, de primeverre, Les syrops de pivoine rouge, de diacode, de primeverre, Les semences de jusquiame, de pivoine blanc, de cynoglossa, de milium solis & Les Emulsions qu'on en fait, les baies de hiberpanis, d'alkekenge, de la morelle des jardins, le poivre amov.

Classe XVII.

Des Narcotiques

I Les narcotiques amers, aers,

L'opium, salinisé avec le suc de coings, de limon, ou avec l'esprit de vin tartarisé, Le baume d'opium, l'opium pulvérisé, Les pilules d'estorax, Le mithridate, la Theriaque, les racines de primeverre, Les osilles dours ont une odeur forte, les racines de laitue, de pivoine ont une odeur fétide.

II Les narcotiques mucilagineux fétides.

Les eaux distillées de pivoine rouge, de laitue, de morelle, le syrop de pivoine rouge, de diacode, les semences de jusquiame, de pivoine blanc, de cynoglossa & les Emulsions faites avec les pilules de cynoglossa rouges les narcotiques latentes.

Classe XVIII.

I Des Remèdes qui font venir Le Lait

2. De Ceux qui Le Diminuent

Section I

Les Remèdes qui font venir Le Lait

I Les aliments aqueux.

Le Lait, Les Emulsions, le petit lait, la decoction de limacon, le lait distillé, les racines de scorraime, de barbe de bouc. Exter.

II Les amers aqueux qui rafraichissent Le sang & le depurent de La bile.

Les feuilles de Chicorée, de denudelon, de sonchus & leurs racines.

III Les aers un peu amers qui desobstruent Les glandes des mamelles en provoquant La sueur.

Les fleurs de camomille, de hureau, les feuilles de sauge, de betoine, de menthe.

IV Les aromatiques dours qui Chassent les vents & aydent a la digestion.

Les racines, les feuilles & les semences de fenouil, de cerfeuil, de carvi.

V Les testacées & tous les autres remèdes qui absorbent les acides, qui coagulent le lait, le crystal, les yeux d'écrevisse, l'esprit de Corne de cerf.

VI Les remèdes externes qui font

I Les Emollients comme

La guimauve, les mauves, la graine de lin, la farine d'orge.

2. Les aromatiques doux mêlés avec les emolliens, relâchent la peau des mamelles & vendent
 & par ce moyen les glandes plus propres à recevoir le Lait.
 Les feuilles de fenouil, les feuilles d'angelique.

Section II

Les Choses qui diminuent le Lait

- I L'abstinence, Les sudorifiques, les diurétiques & les purgatifs.
 II pour l'usage extérieur les resolutifs qui sont les gommes fétides.
 Le galbanum avec le spermaceti & laire, le camphre, le diachylum gummis.
 L'esprit de sel armoniac, le baume de souffre.
 III Les repereux qui sont les styptiques astringens ou un peu amers.
 La Decoction d'alun appliquée avec des linges, le plantain aquatique, ou mêlé fort approprié
 les resolutifs avec les repereux.

Classe XIX

Des remèdes qui regardent la Semence

I Les alimens glutineux.

Les gélées.

1 Les plantes visqueuses & un peu aëres.

Les orchis, les fœues, les asperges, les châtaignes, les noisettes.

2 Les alimens aromatiques & les vins, le coco confit, les alimens poivrés, l'hypocistis, * le narcissus volute stimulant & minoxyctis.

3 Les alimens qui ont un goût rance & une odeur de semence.

Les escuisses de mer & de rivière, le saumon, les testicules de coq, d'aigle, les testicules de tous les
 animaux contiennent quelque chose de la semence comme le foye fait de la bile, & comme le foye
 est un bon hépatique, je crois qu'il y a autant de raison que les testicules des animaux —
 soient des remèdes propres pour faire venir la Semence.

II Les remèdes qui irritent l'utérus sont vénéreux

1 Les Diurétiques lesquels causent une espèce d'ardeur d'urine comme sont les aromatiques doux, Chauds & aëres.

Les racines de Chardon volland, d'ache, de fenouil, le celery, les semences de daucus, de persil.

2 Les aromatiques aëres un peu amers.

Le poivre, le gingembre, la Confection d'alkeken, avec le musc, Les huiles de Cannelle, de
 marjolaine, la noix muscade, la menthe, la felasée.

3. Les aëres

Les semences de roquette, de raifort, de fœne, d'ortie, de cresson, la graine de moutarde,
 le safran, les fleurs de soucy.

4. Les terebentines, les pignons, les pistaches.

5 Les animaux aëres, Les Cantharides.

Les parties fétides des animaux

Le priape de cerf, de taureau, les cloportes, les abeilles.

6 Les sales aëres, les choses sales, les havane, le bovan, aqua magnanimatis & l'esprit sale aide
 des fourmis



1 Les narcotiques sous ausy aers.

Pour l'usage exterieur l'huile de fourmy, le myrte, la Civette, l'huile d'ajouca, de muscade, la graisse de boue.

Les anti-venereux qui sont bons contre la gonorrhée, les fleurs blanches & les pollutions nocturnes.

I Les mucilagineux qui corrigent l'aerimonie de la severité & les narcotiques, les racines de guimauve, de nenuphar, les quatre semences froides, les emulsiors, le lait, les eaux distillées & les syrops de lactie, de pourpier, de nenuphar, la Cassie, la semence de linoglosse & les narcotiques, le martich, & la terebenthine Cuite.

2 Les astringens un peu amers.

Les racines de losmenille, de bistorte, de saignée, les feuilles de saules, de plantain, d'upolium, les ballautes.

3 Les absorbens

Les terres, la pierre hemalite, la tiane sudorifique, les stiptiques calypé, le safran de mars.

Les astringens ou les testacés.

Le Corail, l'os deseeché, le sel de saturne, les injections composées avec l'eau de chaux, le sel de saturne &c.

4 Les remèdes qui tempèrent l'aerimonie des sels en modérant les esprits enflurés.

L'esprit de vitriol, l'adcoction de tamarin, l'esprit de nitre, le cristal mineral, l'ozette, le mesure doux.

5 Les diuretiques qui detergent & qui dessèchent, les amers aers qui amoindrissent l'activité de la semence.

La mille feuille, la menthe, la rue, l'agnus castus, la racine d'iris, la semence de Chanvre l'emulsion qu'on en fait, le camphre.

L'absynthe & les autres remèdes qui tuent les vers, agissent par leur vertu comme les amers aers.

Le succin, le martich, la poix resine, l'oliban.

6 Les vulnevaires voyez les diuretiques.

Classe XX

Des ophtalmiques

Les Internes qui débouchent les nerfs & ceux qui donnent du mouvement aux esprits.

I Les Cephaliques aromatiques un peu amers & aers.

Les feuilles & les fleurs de betoine, de sauge, de rose marin, les conserves de ces memes fleurs, les feuilles de marjolaine, l'iris.

II Les histériques aers, fétides regardent le mouvement des esprits.

la racine, la semence & les fleurs de jujube, le safran, la beladane, la rue, la racine d'ail.

III Les aers doux & aromatiques.

la racine & la semence de fenouil, la semence de carvi, les eaux de fenouil & de cerfeuil.

IV Les apéritifs qui detergent & les vulnevaires detersifs.

1 Les amers forts, les amers aers.

Les feuilles de verbene, le suc & l'eau de graine de chelidoine, la nielle & l'aloès.

2 Les astringens un peu amers qui sont aussi vulneraires & de lessifs, la lierre de terre, le fraise.

V Les astringens aromatiques qui fortifient les fibres membraneuse & les nerfs le bois d'aloë, la Cannelle, l'aigremoine, le Canrophi latu.

VI Les Catybes.

VII. les testacés

VIII les sels volatiles, fixes & huileux.

IX Les aces; toutes ces choses sont des absorbans

Les rafraichissans Internes sont les memes que les Cephaliques froids.

Les ophtalmiques Externes resolutifs & detersifs

1 Les amers aces, l'esclain & l'oeau, la misse d'aloë, la fave colle &c. les fils de boeue, de poule, de perdrix.

2 Les astringens un peu amers. voyez Les Internes.

3 Les aromatiques doux & aces, l'eau & le suc de fenouil.

4 Les terebenthinés, les millepertuis, l'encens.

5 Les Cephaliques aces un peu amers, les fleurs de sureau, de Camomille.

6 Les histériques fétides, le safran, le Camphre.

7 Les detersifs doux, le miel, le sucre Candy.

8 Les poudres ophtalmiques, la tutie, l'os de seiche, le sucre.



Les ophtalmiques froids Externes.

I Les Choses muetagineuses qui adoucent les fluxions aces.

La graine de lin, la semence de psillum, de com, les quatre semences froides, celles de fougere, de pavot, le blanc d'œuf, la gomme adragant, le sang de dragon, le lait, le pain blanc, les eaux distillées de mauve, de pourpier, de laitue, des fleurs de nenuphar, la pulpe de pomme pourrie, l'onguent rosat, l'onguent ophtalmique, la pomade des boutiques, les anodins, les eaux de morelle, de paillet.

II Les astringens aqueux, les vesperisifs un peu amers, les roses rouges, les blanches, l'eau rose, celle de plantain, l'eau distillée des feuilles de chesne, celle de purpur viuum, la consoude de roye.

III Les amers un peu aqueux qui sont rafraichissans & detersifs, l'eau distillée de chicorée, des fleurs de ranunc, ou de fenouil.

IV Les absorbans.

La poudre de corail, de perle, la tutie, la ceruse, les trochisques de shapis avec l'opium, la pierre calaminaire, l'os de seiche.

V Les eaux defficiatives acides.

Le vitriol dissous, le uers de gris & le sel de saturation aussi dissous.

Des Remèdes Contre Les vers.

I Les purgatifs amers, gluants & un peu aers qui importent le Chyle qui est en trop grande abondance, & qui a raison de cette abondance engendrent les vers.

Le suc exprimé d'helleborus ter avec du vin, le senecon, l'aloë, l'elixir de propriete, la myrrhe, la poudre de l'hieracium, le syrop des fleurs de persée, la rhubarbe & son syrop.

II Les hepaticques amers & amers aers les quels empêchent la corruption du chyle, des obstructions des veines lactées & tuent les vers.

Les racines de geneiane, d'aristotoche, la racine de bryone, la petite centaurie, le scordium, l'aurone, le tanaïse, l'absynthe, le marrube, le semencontra, la semence de tanaïse, l'huile d'absynthe, le fiel de bouc, la coloquinte, les huiles de rose & de laurier.

III Les acides tuent bien les vers mais ils augmentent les obstructions, les esprits de sel, de vitriol, le Clystère d'antimoine, le suc de limon, l'esprit de nitre dulcifié.

IV Les aers tuent les vers & débouchent les veines lactées.

L'ail, l'oignon, le Cochlearia.

V Les sels acides.

Le sel marin, le sel armoniac & les plantes de la mer qui se nourrissent d'eau salée comme la Coralline.

VI Les sels volatiles tuent les vers & lèvent les obstructions.

VII Les sels fixes, la lessive & le sel fixe d'une plante.

VIII Les fétides, la racine d'aulnée, les feuilles de rue, de sabine, de matricaire, les fleurs de soufre, les préparations de Cinabre.

IX Les mercurielles.

L'infusion & la decoction de mercure, le mercure doux.

X Les huiles principalement les essentielles, l'huile d'absynthe, les spiritueux, le vin rouge & l'esprit de vin.

Les choses douces, le sucre, le miel, les remèdes externes.

Les huiles de rue, de laurier, les fiels, l'hieracium.

Le nombre des remèdes pour les vers est bien grand, mais il y en a peu qui les tuent, & les vers qui sont dans les intestins (ou la bile se mele avec le don ils se nourrissent) ne se voient pas beaucoup de mal de vers, comme il paroît par les expériences suivantes.

J'ay mis plusieurs vers de terre dans plusieurs verres pleins d'eau, & dans chaque verre j'ay mis aussi un remède différent.

La Coloquinte les incommoda beaucoup comme il parut par les mouvements violents qu'ils se donnoient, mais ils ne moururent que long temps après.

La rhubarbe les incommoda beaucoup mais ne les fit point mourir.

L'esprit de sel les incommoda les plus, les mit dans des furieuses mouvements & les tua, le sel fit le même effet.

L'elixir de propriété préparé avec un acide leur fit beaucoup de mal & les tua.

L'esprit de Corne de Cerf Incommode les vers autant que l'esprit de sel.

Le sucre les Incommode beaucoup.

Nous mis des vers dans l'eau d'umescure dans laquelle ils vivoient fort bien, & la vérité ils montoient quelque fois sur l'eau, mais ils ne se trouvoient point offensés d'umescure qui étoit au fond; c'est pourquoy quand on se sert d'umescure judicieusement il faut qu'il imprime de l'acide de l'estomach un goût vitriolique, autrement ils ne seroient bons pour les vers.

Le Sureau doux les Incommode très peu, mais ne les fit point vomir.

Les vers tachent de sortir de l'eau dans laquelle étoient infusées des feuilles de noyer.

La Coralline les Incommode très peu aussi bien que la Corne de Cerf brulée; le Semencontra est un très bon remède Inefficace par son acreté il les Incommode beaucoup, mais après tout le vin rouge les tua tout d'un coup & il ny eut pas un qui en vachagat.

L'absynthe & le senné les Incommode un peu.

La scamonee ajoutée avec le mercure doux ne les fit point vomir.

L'huile d'olive n'offense ny ne tue point les vers.

J'infère de ces expériences qu'on ne doit point donner d'amers pour tuer les vers, mais ils sont conduits jusqu'au cœlum par des amers pour lors un purgatif ou un lauréat les fera sortir, & pour les prévenir l'on doit déboucher les veines lactées & tenir un régime de vie; Les emplâtres appliqués sur le ventre peuvent offenser les vers & empêcher les obstructions qui sont dans le bas ventre.

Les Remèdes Externes.

Classe I

Des Cosmetiques



I Ceux qui débarrassent les pores de la peau, des humeurs ou de petits vers qui y ~~se~~ sejourner.

1 Les remèdes qui abondent en sel volatil.

La saignée de la fœule, d'arum, & l'eau distillée des feuilles, le Camphre, l'esprit de vin, l'urine d'un petit garçon.

2 Les remèdes Lixiviens Lesquels nettoient la peau, & absorbent les acides.

L'huile de tartre par défaillance, l'eau de savon.

3 Les préparations de soufre.

Le soufre vif

4 Les remèdes amers, huileux ou mucilagineux lesquels unissent & nettoient la peau.

L'huile d'amandes amères, l'émulsion faite avec ces memes amandes, la saignée de bryone, les eaux des fleurs de fleur, de fleurs d'orange, de fleurs de suieau, celles de diptam.

II Les Cosmetiques supercucifs arrêtent la fluxion des humeurs sur la peau.

1 Les acides

Le vinaigre, le phlegme de vitriol, le suc de limon, le lait leuisme.

2 Les remèdes mercuriels vitrioliques

La dissolution du sublimé du mercure doux.

3. Les astringens

L'eau d'argentine, le lait virginal, la decoction d'alun dans le lait.

4 Les remèdes qui polissent la peau

Les mucilagineux.

Les Emulsions faites avec les amandes douces, l'infusion de la racine de sigillum salomonij dans le vin, l'eau distillée des blancs d'œufs, celle de fraise, du salamm lethale, de cerises, de spermaceti, les gommes, la graisse de vipère mêlée avec le baume du perou, la liqueur des limaçons mêlée avec le sel de tartre, l'eau de fraise, de grenouilles.

5 Les onguents rafraichissants

unguentum ex Calceola.

6 Les depilatoires qui enlèvent le poil.

1 en frottant la peau avec des morceaux d'œuf

2 par le moyen des sels Corrosifs, une lessive forte, la chaux vive.

3 par le moyen des acides, l'huile de vitriol, le soufre.

4 par le moyen des souffres arsenicaux corrosifs, l'orpiment, l'arsenic, la sandaraque.

Casse II

Des vesicatoires qui évacuent la serosité
des glandes de la peau

I Les vesicatoires qui abondent en un sel volatil ou en un sel corrosif crochu.

Les racines d'arum, d'ail, de venéneule, de dracontium, la graine de moutarde, les feuilles de ranunculus pratensis & flammeus

2 Les vesicatoires acides, aérés.

Le rosa folis, l'anagallis floeophanico.

3 Les vesicatoires qui sont tirés des sels acides des animaux

Les Cantharides, L'emplâtre vesicatoire.

4. Les sels limineux

Les cendres de freme de signe.

Casse III

Des Caustiques.

Ils font d'abord une escarce & ensuite un ulcère par lequel les humeurs sont évacuées & s'il est tenu ouvert c'est pour lors un cautère.

1 Les Caustiques mineaux qui bouillent, sont des sels limineux comme est le lapis Corrosif, ou sont des sels mineaux comme est la chaux vive.

2. Les Caustiques minéraux qui brûlent & qui font une Escarve blanche.

1 Les acides qui ont soufraigé comme le beurre d'antimoine, l'huile de vitriol, l'arsenic qui en compose d'un soufre purifiant & d'un sel acide par lesquels il en corroisif.

II Les acides mêlés avec les minéraux, le sublimé qui a l'aide de l'esprit de sel, le Cristall de lune qui ont l'aide de l'esprit de nitre.

Les végétaux Caustiques sont les uricatures puissantes

1 Les acesces de nous mentionnés qui abondent en un sel volatile comme le vanille, le flammeur.

2 Les plantes lactées, gommeuses & acesces, le lithymale, l'enule, le figuier, l'euphorbe.

CLASSE IV Des Narcotiques Externes

Ils Calment les douleurs, ils resoudent & ramollissent les tumeurs, les narcotiques doux, un peu amers, visqueux & un peu acesces.

Les racines de morelle, de cynoglosse, de jusquiame, les feuilles de morelle, de jusquiame, de tabac, de stramonium, de pavot, de lartac, de ciguë, l'onguent de stramonium, de tabac, de populeum, l'onguent anodin & l'huile de morelle, l'huile exprimée des semences de jusquiame, de pavot, le suc de morelle, de laitue, les eaux distillées de morelle, de laitue, de pavot, l'opium dissous dans l'esprit de vin.

CLASSE V.

Des anodins

Par leur mutilage ils calment les douleurs en humidifiant & rarefiant les fibres trop dessechées, & diminuant la trop grande tension; ils charment aussi par leur douce chaleur les esprits qui sont irrités par la douleur.

Les Emollients et les suppuratifs ont parcellément un mélange & des parties douces d'une chaleur douce par lesquelles ils entretiennent la chaleur naturelle en relâchant le tissu, & c'est de cette manière qu'ils ramollissent les tumeurs & les mènent à suppuration.

I Les gluans un peu acesces.

Les racines de mauve, de quina, de fenelon, de tilleul, d'orme, de violet, d'arroche, de mercurielle, de parietaire, la graine de lin, les semences de psyllium, de mauve, de fenugrec, les Loques, le froment, la mie de pain, l'écorce d'orme, de tilleul, les fleurs de mauve, de lis, de nenuphar, de melilot, de genest, le safran, les saigons secs, les figues, les dattes, les bages de figes de guy, de Chesne, d'agrifolium, d'épine-vierge, les ansmaux, les vers, les limaçons, le jaune d'œuf, le fray de genouille, le lait, les bouillottes grasses, la decoction de laitue, des pieds de mouton, les huiles de lis, de lin, d'amande, de nenuphar, des pieds de bouf, d'œuf, d'olive de violette, de vers, les graisses des ours, de porc, de poule, de renard, la graisse humaine, le beurre, la moelle de veau, de cerf, de bouf, les permulètes, le emplâtre de mutilage, l'onguent d'althea, le suppuratif l'onguent pectoral, le resumptium.

II Les Emollients forts lesquels sont aussi mucilagineux & ont un acesce humide pour resoudre et atténuer, aussi bien qu'une gomme & un mutilage pour ramollir.

Les oignons cuits, la racine de bryone, les feuilles de porreau, de digitale, de bryone, de fusca.



La gomme ammoniac, le Bdellium, le galbanum, le sagapenum, le diachylum gomme,
le emplâtre de lique avec la gomme ammoniac, de galbanum & d'avis.

Classe VI

Des Discussifs

Ils ouvrent les pores & discutent en atténuant les humeurs qui sont amassés dans les tumeurs.

I Les aromatiques avec suprenamens & Les Céphaliques

Les racines d'iris, d'impératoire, d'angelique, de zedoaire, le Calamus aromatique, les feuilles de marjolaine, de sauge, de Lavande, de calaminte, d'hyssope, de sarrielle, de matricaire, d'armoise, les fleurs de Camomille, de sureau, de Stachys, de lavande, de romarin, l'onguent martiatum le diachylum iscatum, l'emplâtre céphalique, celui de baies lauriers.

II Les Discussifs fétides, aces.

Les racines d'aulnaie, de piuogne, de bryone, d'aristoloche, les feuilles de sue, du ballote, de catuta fétide, de Coniza media, les esprits de suze, le Camphre, les huiles de tartre, de quaque, de suein, l'onguent d'agrippa.

III Les Discussifs amers qui ont une odeur de sureau.

Les racines d'hyeble, de scrophulaire, les feuilles d'hyeble de sureau, de scrophulaire, l'huile de sureau, un onguent fait avec son suc & un caloplane avec ses feuilles.

IV Les discussifs aromatiques doux & aces, les racines de l'usticium, d'ache, les feuilles de fenouil, d'ache, de levisticum, les semences de Cummin, de fenouil, d'anis, les huiles essentielles d'aneth, de fenouil.

V Les Discussifs aces.

Les racines de saifort, d'arum, de porreau, l'ail, la semence de roquette, la graine de moutarde, les feuilles d'alliana, de thlaspi, de roquette, de Cresson, d'arum, l'esprit de cochlearia, un onguent fait avec les feuilles de Cresson d'eau.

VI Les Discussifs terebenthinés.

Les feuilles de Labine, de Cedre, de millepertuis, de verge dorée, les baies de genievre, de lierre, l'huile de terebenthine, d'hypericum, des baies de genievre, les bitumes, l'oleum tiorre, le petroleum blanc & rouge, l'huile distillée de suein, les gommes aromatiques, la gomme lacamahaca, le storax, le ladanum, les gommes fétides, la gomme ammoniac, le sagapenum.

VII Les Discussifs amers aces. les feuilles de Chelidoine, d'absynthe, de tanaisie, de cupatoire, de scordium, de germandrée, de maroube.

VIII Les Discussifs fétides tirés de animaux.

Les fientes de cheval, de pigeon, de boue, le nid d'hyrondelle avec sa fiente, le sel volatile, & l'esprit de sel armoniac tiré avec les esprits de vin, les esprits de corne de cerf, d'urine, l'huile de vipere, de scorpion, de crapauds, de veurs, de venards, de petits chiens, d'hyrondelles.

IX Les Discussifs tirés des sels fixes & mixtes & des mines aux.

La lessive des cendres d'absynthe & d'urine, l'eau de chaux, la dissolution du nitre, de l'alun brûlé, du sel marin calciné, du sel armoniac, le sacon & son huile.

X Les souffres minéraux, les eaux ferrugineuses & sulfureuses.
 Le Cinabre, l'antimoine, le pyrite, les fleurs, le emplâtre & le baume de souffre,
 le baume d'antimoine.

Classe VII

Des Repercussifs Externes rafraichissants qui Temperent Les Humeurs Chaudes.

I Les mucilagineux aqueux, Les Sucs Cruds & Les minéraux qui rafraichissent Exterieurment
 Les racines de condequimaune, du fungi mucilaginosus, les feuilles de nenuphar, de
 concombre, de melon, les fruits & l'eau distillée, le jus palustre, l'aleine, l'eau froide, celle de
 pourpier, de laitue, de nenuphar, les animaux, le blanc d'œuf, le sang de grenouille, les huiles de
 violette, de nenuphar, unguentum album comphoratum alabastrinum, de calce tota, le populeum,
 la gomme adragante, le sang de dragon, le emplâtre de minium.

Les terres mucilagineuses, le bol armene, l'amidon.

Les minéraux rafraichissants, le minium, la Céruse.



II Les acides & les acides mixtes repereussifs.
 Le suc de Limon & des pommes sauvages, les feuilles de plantain, de Lapathum, de renouée, de
 sempervivum, le vinaigre, le lait virginal, le sel de saturne, le vitriol, l'engphlegme, l'acide,
 le Cristal minéral, le nitre, le borax, le sel armoniac, l'eau de sublimé, le emplâtre diaphanum,
 l'onguent nutritum.

III Les repereussifs astringens qui donnent une astringion aux fibres & empêchent la fluxion
 de l'humeur sur la partie.

1 Les austères.

Les racines de Tormentille, de bistorte, d'hyppolapathum, l'écorce de Chêne, de saule, de chèvrefeuille,
 les feuilles de ronce, de quercetum, la semence de toutes les espèces de lapathum, le sumach, les belladones,
 les roses rouges, l'huile rosée, de myrtille, l'unguentum Comitissa de bolo, l'emplastrum contre
 rupturam.

2 Les minéraux.

L'ochre, le safran de mars astringent, le bol armene, le sel de saturne, le mastick, le
 sang de dragon.

Classe VIII

Des Vulnérables Internes & Externes

I Les vulnérables detensifs.

1 Les amers forts & glutineux

Les racines de gentiane, d'aristotele, de scrophulaire, Les farines de Lupin, de fèves, les
 feuilles de laponaria, de sureau, la mirthe, l'aloès, l'onguent apotolorum.

2. Les amers aérés qui ont une odeur d'ortica mortua & ils ont aussi une astringion.
 Les feuilles de spordium, de gesmendié, de fange sauvage, de marrube, de ballote.

3 Les amers aérés un peu astringens.

Les feuilles d'abrynthé, d'aurore, la racine de garance.

4. Les Cephaliques detensifs, les aeres un peu amers & un peu astringents.

Les racines de Zedoaire, d'iris, Les feuilles de Camomille, de menthe, d'hyssope, de dictamine, de mille feuilles, l'emplâtre de betoine, l'onguent Enulatum.

5 Les aromatiques doux & laeves.

Les racines d'ache, de fenouil, de persil, de Cerfeuil, le sassafras, la semence de daucus, le mundificatif d'ache.

II Les Sarcotiques

1 Les vulneraires qui ont l'amertume du Laurier, Ils detergent a raison de leur amertume & guerissent a raison de leur astringent.

Les feuilles de verbene, de petite Centaurée, de peruvanche, de trifolium palustre, du laurier, de cerisier, de frêne, l'huile de laurier, l'écorce & le baï de quinquina, de frêne.

2 Les astringents un peu amers & gluans.

Les feuilles de toutes les especes de Lanium, de galeopsis, de panax, de sideritis, de veronique, de bugle, de lierre de terre.

3 Les astringents d'un goût fort & d'une amertume de suze.

La jacinthe, la scabieuse, l'hieracium, la fritorille.

4 Les astringents un peu amers aromatiques, le filipendula, la jimpouette, le mirtre, la grimoine.

5 Les astringents un peu amers tercébenthinés. voyez Les diuretiques.

Les racines de valeriane & d'aulnée, le Consolida Sarracénica, Les feuilles de millepertuis, de sarriette, de toutes les especes de granium, d'androsemum, de rumiculaire &c. les huiles des tercébenthines, d'hypericum, le baume du perou, celui de soufre, le pétroleum, le sulfuratif, l'onguent de gomme Elleny, les gommes resines, l'encens, la colophone, les bitumes, le sucin, le Cortex thuyis.

III Les Epitotiques

I Les Cicatrisans astringents

1 Les Stiptiques un peu amers ou les austeres.

Les racines de Tormentille, de bistorte &c. l'écorce de chevre, de celui qui porte les noix de galle, d'érable, d'aulne &c. voyez les sepeveussifs astringents.

2 Les matieres friables & leverses Lesquelles s'imbibent des humidités des ruleuses & de l'acide de ceux qui sont froids & de viennent par ce moyen stiptiques.

La Craye, les yeux d'oeuvrier, les coquilles d'os & d'huître calcinées, la corne de Cerf, les os calcinés, le Corail, le safran de mars, la litarge, l'os de seiche, le spode, la liege brulé, la ceruse, le minium, le plomb brulé, terra vitrioli dulcis, l'amalgame du mercure avec le plomb, la pierre Calaminaire, la tutie, l'onguentum album, le desiccatum rubrum, l'onguent de tutie, le diapompholix.

3 Les terres astringentes.

le bol, l'ochre, l'emplâtre de balo.

4 Les Stiptiques doux comme sont les especes de fougere, les racines d'osmunda, les fougere mâles, le sel de saturne, le lait virginal, le lacazeum ex gallis & solutione letargis.

5 Les acides aspres.

Le vitriol, l'alun, la pierre medicamentuse.

IV Les agglutinatifs des playes recentes.

1 Les cicatrisans stiptiques, un peu amers.

2 Les terebenthines.

3 Les agglutinatifs qui ont le goût de lauriers, les astringents & ceux de l'ingent aussi bien qu'ils —
Cicatrisent.

4 Les astringents terrestres.

5 Les muetages qui sont gluans & gommeux & qui Pattachent ensemble les bords de la playe, et ce sont ceux qui sont purement Les agglutinatifs.

Les racines de Consoude, de sigillum salomonis, de typha, de cynogloss, les feuilles de Consoude, de cynogloss, de labae, les farines de froment, d'orge, la gomme arabique, la gomme adragant, la glai, le sang de dragon, la mummie, la poix resine, la poix, la lise, la terebenthine, le blanc d'œuf, la gelée de corne de cerf, la decoction de fausse paville pour ^{usage} l'interieur, l'emplâtre grisum, l'emplâtre stiptique de Crocollus, l'huile d'ophryoglossum, d'hykerium, les baumes vulneraires, l'emplâtre contra vusturam.

V Les Digestifs

1 Les choses huileuses ou les graisses, l'huile de rosas, celle d'olive, de beurre.

2 Les terebenthines.

la gomme elemi, le cense, la poix resine, la terebenthine avec le jaune d'œuf, le mastich, la Cire, le miel, le suppuratif.

3 Les herbes & les farines muetagineuses.

Les farines d'orge, de fenugrec, de froment, de lin, les racines de lin, de mauve, de guimauve, de cynogloss, les feuilles de digitale, le safran, les fleurs de lin.

VI Les Cathetiques & les remèdes qui mangent Les excroissances, ^{de chair} la gangrene, la carie, la pierre Calaminaire, la pierre de Calamine, la pierre de Calamine, la pierre de Calamine, la pierre de Calamine.

1 Les mineraux calesnés lesquels sont digestifs

le vitriol calesné, le colétole, le cinabre, l'alun brûlé, la pierre de ponce calesnée, le pommpholix, le sel de ceruse, les ustum, la pierre Calaminaire, l'antimoine calesné. Les vegetaux brûlés, les noix de galle brûlées.

2 Les sels mixtes.

l'eau de chaux, la pierre medicamentuse, le vinaigre.

3 Les mineraux joints avec les acides, ou les acides vitrioliques.

Le gypsiac, le verdre, le precipité d'arsenic, la solution du sublimé, le vitriol.

4 Les acides.

L'huile de vitriol, les esprits de sel dentre, l'eau forte.

tous les acides simples & mixtes (aussy bien que les amers & les stiptiques forts) empêchent la Corruption dans les ulcees, & Corrigenz Les sels acides volatiles rougeants, car partout ou il y a Corruption il y a un sel tres volatile, C'est pourquoy dans Les ulcees putrides l'acide ne predomine point, mais C'est principalement dans Les ulcees dont le pus n'est point encore.

bien digéré & qui sont de grande conséquence.

5 Les amers forts & aers.

La poudre de Sabine, La racine d'aristoloche, l'aloës, le concombre sauvage.

6 Les Stiptiques puissants, la noix de galle, les bellantes, C'est pourquoy on fait une decoction de noix de galle, d'alun & de vitriol pour les ulcères froids.

VII Les remèdes qui sont pour la Carie des os

1 Les Cephaliques amers, aers, Les plus forts.

La racine d'iris, Les huiles de gerofles, de Sucin.

2 Les Caustiques aers, puissants.

Le sulphore.

VIII Les Remèdes qui arrêtent l'hémorragie dans les playes tant pour l'usage interne que pour l'externe.

Pour l'usage Interne

1 Les muetages aqueux & Inevassans, la racine de Consoude, le blanc d'œuf, la gomme arabique, les limaçons, le lait, le ^{blanc} d'armene.

2 Les aëres qui Coagulent le sang, la viscosité & la lymphes & qui fixent les sels aers, la teinture de rose faite avec le vitriol, le suc de limon, le lait de chèvre, le spirit de sel dulcifié de.

3 Les astringens aqueux & un peu amers & les astringens acides, les feuilles de plantain, de renouée, le suc d'acacia, d'hypocistis, les racines de bistorte, de tormentille de.

Pour l'usage Externe

1 Les aëres & les astringens rafraichissants appliqués en forme de fontaines, l'oxisera.

2 Les Chors qui sentent mauvais.

La fiente de cochon, le musc terrestre, l'opium.

3 Les amulettes.

Le Evapant de peche, l'urine de l'âne humain.

Il faut ajouter ces choses les revulsions faites par les saignées, les ventouses appliquées au Col, les purgations, la Compression des artères qui sont voisines des hémorragies.

4 Les Caustiques appliqués avec des tentes.

Le colcothar, les urines, le loup, le fungus quercinus, le platre calciné, l'alun brûlé, la pierre infernale.

5 Les vitrioliques appliqués avec des tentes.

L'ancre, la fuge d'un chaudron de cuivre, la solution du vitriol bleu.

6 Les gommes pulvérisées, l'encens, le martich, l'aloës, la toile d'araignée, le poil de lièvre, les os calcinés, le linge brûlé, l'amidon, la poix résine.

Des Playes Empoisonnées

Par la Morsure Des animaux

Il faut attirer dehors & détruire le venin

I. Il est détruit

1 par le feu ou le cautère actuel qui est appliqué aux morsures des serpents.

2 par des remèdes qui arrêtent la fermentation & la putrefaction comme suit.

1. Les acides, comme est
l'éponge trempée dans les sels mixtes

2 Les sels mixtes.

Le sel marin, la saumure

3 Les huiles.

Les huiles de scorpiion, de tucim, de Gerofle.

4 les amers.

La gentiane, l'aristotoche, la petite Centauree, la verbene, la rue, la théniaque, le mithridate, la misshe, l'aloë.

5. les aces

L'oignon, l'ail, la moutarde, le poivre.

II Il est attiré de hors.

1 par les ventouses.

2 par les huiles & des surmentones avec lesquels le melens aient tous les aces, huileux et il semble que les parties actives du poison sont de cette nature.

3 par le moyen des esprits vineux lesquels s'imbibent facilement de ces parties.

L'esprit de vin, de ros marin, le brande vie.

4 par l'application sur la partie mordue de quelque partie de l'animal avec lesquelles le venin n'a point de peine à se joindre.

La poudre de serpents brulée, le fiel & la tête de ces mêmes serpents.

5 par des fomentations faites avec des Céphaliques.

Après que le venin est dehors, la playe doit être traitée comme les playes ordinaires, mais pas que les antidotes jettes ne sont nécessaires dans cette occasion. Il n'en faut pas les bien connoître.

Sans avoir quelque notion générale des poisons; je n'en vray en traiter.

DES POISONS

On remarque qu'il y a des animaux & des mines au venimeuse aussi bien que des végétaux.

I Les poisons ouvrent l'estomach, ou coagulent la feronité du sang, ou en corrompent toute la masse, ou agissent principalement sur les Esprits.

Je Commenceray d'abord par les poisons des mines aux lesquels ils s'interieusement ouvrent l'estomach, causent des branches, des vomissements, des hoquets & des synopes, & l'engorgent l'estomach & lui donnent une couleur noire.

I L'arsenic est corrosif a raison d'une texture particulière de ses parties sulfureuses & de ses acides; les véritables antidotes contre ce poison sont ceux qui brisent cette texture, comme sont les sels fixes & les acides, tel qu'est l'antimoine; mais nous devons avant toutes choses tâcher d'évacuer ce poison, & de mettre par ce moyen l'estomach en sûreté, comme il est prescrit cy dessous pour les poisons corrosifs.

II L'antimoine est moins corrosif a raison d'une texture différente de ses parties sulfureuses & de son acide, il cause de grandes évacuations accompagnées de convulsions, cette texture est aussi détruite par les acides qui fixent le soufre, & par les sels fixes qui emportent l'acide piquant.



2 Ce sel corrosif est mélé avec un Ruy le bien digesi dans Le Clematis & Les autres Corrosifs

qui sentent bon, & ceux cy brûlent aussi, Eleuent par Conséquent des vessies & font vomir.
3 Ce sel corrosif est mêlé avec un peu de viscosité & d'une odeur de museau dans l'hellebore,
le colchicum.

4 Ce sel corrosif est mêlé avec beaucoup d'eau & avec une huile résineuse comme
dans le Tithymale. les plantes de cette nature brûlent, cleuent des vessies purgent
& font vomir violemment comme font le Tithymale, la gomme gutte &c.

5 Si ce sel Corrosif est joint avec une grande quantité il produit une plante venimeuse
comme il se voit dans le napel, la ciguë. La Nature a marqué ces plantes par l'odeur
de leurs racines, & leur a donné une quantité très considérable pour offenser notre odorat
& exister par l'antiversion; Ces dernières causent des vertiges, des delires,
des chaleurs brûlantes dans l'estomach, des enflures par tout le corps & la fièvre, elles
vont d'abord l'estomach, passent ensuite dans le sang & attaquent enfin les esprits.

Les acides changeurs & fixens ce sel Corrosif & corrigent aussi cette odeur fétide
6 puisque les odeurs fétides ne diffèrent d'aromatiques qu'en des certains degrés, il y a
par Conséquent des poisons Corrosifs qui ont une odeur mêlée d'aromatique & de fétide,
comme font le licetaria, le sphondilium & la Coriandre; ces plantes ont une odeur
fétide, douce & qui porte à l'atète, & des racines d'une saveur douce qui diminuent leur
aerimonie: elles agissent par une vapeur qui passe dans l'estomach & dans le sang sans
faire beaucoup de mal, mais elles causent dans les esprits le vertige & un léger delire.

Les acides fixens & changeurs ce sel volatil huileux.

Secondement Les poisons des végétaux lesquels ont une odeur fétide qui cause le sommeil
comme sont tous les narcotiques, la jusquiame, la cynoglosse, la morelle, la mandragore,
la noix vomique.

Le Solanum Lethale suffoque par la viscosité comme font les Champignons, mais
les parties fétides de tous les narcotiques cy dessus mentionnés, causent une démangeaison
par tout le corps, laquelle marque qu'il y a un sel volatil dans tous les narcotiques
aussy bien que le vertige, le delire, les stupours, les convulsions en grand nombre, la petitesse
du pouls, la difficulté de la respiration & en fin la mort que causent ces memes narcotiques.

Quelques opiales qui sont très gluantes amères & acides purgent & font vomir violemment,
comme font le tabac, le solanum lignosum & le mirabile peruvianum.

La mandragore a une odeur forte & narcotique, mais son fruit a quelque chose
d'aromatique, en effet il y a des narcotiques venimeux qui ont une odeur mêlée
d'aromatique, comme sont le pomum amori & le flos africanus.

Les narcotiques étoient censés froids à cause de leur mucilage, mais leur odeur fétide
les rend Chauds.

Les antidotes ^{propres} pour les narcotiques sont

1 Ce qui corrige l'amertume, l'aerimonie & l'odeur fétide des narcotiques comme font
tous les acides alexipharmiques, les esprits de vitriol, de soufre, de vinaigre, le suc de
Limon.



2 Les feuilles qui donnent du mouvement & de l'agitation aux esprits comme sont *Lassa fetida*, *Le Castor*, *Le Sassa*.

3 Les aromatiques qui fournissent des nouveaux esprits & leur donnent du mouvement, c'est pourquoy Galien recommande grande quantité de vin pour les narcotiques.

4 Les remèdes qui corrigent la viscosité des narcotiques comme sont le sel de Tartre & les lessives qui dissolvent les gommes & qui par conséquent dissolvent ce mucilage lequel a été coagulé en gomme par un acide en l'enlevant.

Troisièmement Les végétaux deviennent venimeux par un mucilage crû qui n'est point digéré comme dans les Champignons, lequel produit dans l'estomach un Sue Crû qui ne pouvant être digéré par le ferment, semblable en cela aux autres aliments crûs, cause un Cholera morbus très cruel, & a une odeur fétide de terre qui se remarque dans les Champignons, des suffocations, des tranchées & quelque fois des fièvres sont causées.

Les acides, les aromatiques & les Carminatifs sont icy d'un très bon usage contre les Champignons, C'est pour cela qu'ils sont frottés pour leur donner du goût & faciliter leur digestion avec des hyppocristes, de poivre, de l'aneth &c. nous nous servons aussi pour le même usage du vinaigre, & les poivres qui ne sont pas meures sont recommandés pour arrêter les vomissements, & pour corriger les parties fétides des Champignons : on peut se servir encore de poison les concombres, les melons, & les autres plantes crûes qui sont de poison pour quelques personnes qui ne les peuvent pas digérer.

J'ay parlé des végétaux qui sont de poison pour l'homme, quoiqu'il y en ait d'autres pour les animaux & des Insectes, si en nous en fureté, Les Chiens ne peuvent point être empoisonnés par aucun narcotique qui vienne naturellement dans notre pays, Je trouve aussi icy remarqué dans Serapion.

Multa animalia quo eibis nobis venenosis pascuntur, sicut stus ut cicula, & coturnices, veratres, anates, bufones, aquatiles, de uorant, ciconia, serpentes, gallinae, anas, quo tamen animalia homini in cibum veniunt.

Les Poisons Des animaux

I Les poisons corrosifs des animaux pris Intérieurement comme les Cantharides, qui ont un sel volatil fort violent, lequel attaque les Conduits de l'urine & quelque fois fait uriner du sang, le lait, l'huile, & les émulsions corrigent très bien ces effets, & les acides par leur la volatilité de ces sortes de sels, les sortes d'insectes chauds rongent les Intestins & causent des dysenteries, mais si ces Insectes passent dans le sang ils y causent des chaleurs, de la fièvre, des deliries, des uestiges, ou des enflures du visage ou de la poitrine & des ardeurs d'urine; ce sont icy les effets des poisons des animaux pris Intérieurement. Lesquels viennent d'un sel volatil violent comme il se remarque dans les Crapauds, les araignées & d'autres Insectes.

II Les poisons corrosifs des animaux qui viennent Extérieurement.

I par la piqueure d'une abeille, ces sortes de poisons contiennent aussi un sel très acide, comme le fait voir l'expérience dont parle Wedelius. Si ictus apum ungue exipitatur & degustatur salinum aut ejus modi quid deprehendi potest. Si une guêpe pique une vipère, ce sel acide la fait mourir, si cette liqueur de cet animal est versée encore toute chaude dans les vaisseaux d'un autre animal, elle cause de la fermentation dans les humeurs de l'animal.

qui a été piqué, & cette nouvelle fermentation produit une putrefaction qui produit une habitude naturelle de toutes les humeurs, telle est aussi la nature de la piqueuse de l'ortie ordinaire & de la romaine, Lesquelles laissent échapper une liqueur salée acide qui entre dans les pores de la peau, & de posent ce venin froid qui est la Cause des démangeaisons, de la chaleur brûlante & des vessies qui se remarquent sur la peau, & trouve la même acrimonie dans la racine de l'ortie laquelle a aussi une saveur douce, & une acrimonie acide dans les vaisseaux des orties, c'est pourquoy il y a apparence que ce sont ces vaisseaux de la plante qui font ces pointes qui piquent la peau & qui y déchargent cette Liqueur venimeuse. nous trouvons par la que les plantes & les animaux sont semblables dans leurs manières de piquer, & de communiquer leur poison, aussi bien que dans leurs principes dont j'ay parlé.

II Le poison corrosif qui vient extérieurement par la morsure de quelque autre animal qui est naturellement venimeux, ou bien devenu tel par la maladie.

I La morsure de vipère ou de quelque autre serpent cause des douleurs, des enflures, & rend la partie noire, livide ou rouge, après quelques heures l'animal mordu vomit, s'évanouit, a des sueurs froides, des Convulsions. & pour lors meurt; son sang est noir & se caille comme il se remarque par l'ouverture de l'animal, & c'est ce qui cause le vomissement & qui donne la noirceur aux Intestins; La Couleur & la lividité de la partie vient de cette même Coagulation aussi bien que les évanouissements, les sueurs froides & les Convulsions; en sorte que tous les symptômes qui se regardent dans l'animal mordu, procèdent de la Coagulation du sang.

La Cause de cette coagulation ne peut point venir de quelque acide qui soit dans la vipère, car nous ne trouvons d'acide considérable que dans l'estomach des animaux, & nous remarquons que tous les acides qui sont dans les animaux, sont joints aux sels & aux graisses de ces animaux, & de cette manière il ny a point d'acides purs dans les humeurs des animaux, c'est pourquoy la Coagulation doit être déduite de quelque autre Cause.

Nous remarquons que la vipère ne caille le lait, & nous ne trouvons point quelle contienne un acide suffisant pour cailler une si grande quantité de lait comme une Cuisse de lait; nous trouvons encore que la vipère ne caille pas le lait tout d'un coup, mais qu'elle ne le fait qu'après quelque Temps.

Le Bâton d'ail épaissit & grumèle le lait en fermentant avec lui & non pas par un acide qu'il contienne, nous trouvons que dans l'estomach des animaux le lait se caille par le ferment qui y est; le sang etant produit du lait on peut raisonnablement supposer que le sang peut être caillé de la même manière que le lait.

C'est pourquoy se compareway ensemble l'action de la vipère sur le lait & celle des ferments venimeux sur le sang des animaux.

I Le lait est chauffé auparavant qu'il se caille & aison de quoy le vipère se rend plutôt au dedans & la fermentation en est plutôt excitée, il arrive la même chose dans ces sortes de poisons, la salive d'un animal n'est point venimeuse avant qu'elle ne soit déchargée toute chaude dans la playe d'un autre animal vivant, car pour lors le ferment ~~venimeux~~

venimeux a plus d'activité & ces parties sont en une plus grande agitation, un animal mort ne reçoit aucune altération d'une morsure venimeuse.

II Le goût de la presure est visqueux, un peu acide ou un peu sale, & cette liqueur gluante est détachée des tuniques putrescées d'un estomach: Le goût de la salive de la vipère (comme Mr Charvas l'a écrit) n'est point amer mais plat. Comme celui d'amande douce, & cette salive laisse après quelque temps dans la bouche quelque petite acrimonie semblable à celle qu'on peut remarquer dans toute sorte de salive.

La couleur jaunée de cette salive fait voir qu'elle reçoit quelque teinture de la bile, & si elle a le goût de la salive ordinaire il doit être un peu acide & non pas acide comme dit Charvas; une putresfaction est nécessaire pour faire la presure d'une grande digestion requise dans l'animal pour qu'il ait une salive venimeuse. En effet nous trouvons que les chiens ont une salive venimeuse quand leurs humeurs ont souffert des digestions considérables, & sont été pourries par une fièvre, ce qui donne occasion au lavage.

Quoy que la salive qu'on a vu après de la vipère ne puisse point empoisonner une autre animal, néanmoins cette même salive encore chaude mêlée avec les humeurs d'un animal, les fermentent & les corrompra aussi tôt.

On remarque que la morsure d'un chien enragé n'empoisonne point considérablement la playe si la partie mordue étoit couverte, mais si elle étoit découverte la morsure est ordinairement fatale, & c'est évident que la salive dans une occasion passe bien plus profondément dans la playe que dans l'autre & c'est pour cela que la playe est plus dangereuse, c'est ce qui me fait croire que la salive est le ferment qui coagule le sang de l'animal mordu, la viscosité en cause qu'elle s'attache plus opiniâtement à la playe, & nous remarquons cette viscosité dans la leuure de bière qui est un ferment aussi bien que cette salive & la presure, il se trouve mêlé ordinairement avec cette viscosité quelques parties acides, spiritueuses, huileuses & fort actives, lesquelles donnent le premier mouvement aux humeurs qui sont très disposés à la fermentation, cette viscosité facilite la dissolution des particules d'air qui se trouvent dans les humeurs, & sous elles qui conservent ces mêmes humeurs; on remarque la même chose dans les bulles de la leuure de bière, ces parties spiritueuses dont nous avons parlé, sont plus actives dans des certains ferments que dans d'autres, elles produisent par conséquent des degrés différents de fermentation, & c'est ce qui fait qu'un ferment tiens plus tôt qu'un autre.

III La presure après un peu de temps épaissit et caille le lait & une petite quantité en caille une grande, une cuillerée caillant plusieurs pots de lait.

Les morsures venimeuses de vipère après quelques heures coagulent le sang & causent les symptômes dont j'ay déjà parlé; La quantité du ferment venimeux est très petite, & nous pouvons remarquer que tous les ferments agissent en petite quantité comme il paroît dans la leuure de bière; beaucoup de remèdes comme est kopyum produisent des grands effets à la dose d'un grain, & un grain de Cantharide qui est du nombre des poisons corrosifs & des animaux, cause de violents symptômes, le lait & le sang acquièrent leur constitution naturelle par leur fermentation qui se fait dans l'estomach, & reçoivent leur dernière perfection par des circulations répétées, mais si après cela ils souffrent des nouvelles

fermentations pour lors ils se corrompent, L'acide se degageant de l'huile & de la terre —
precipite & coagule toute la masse du lait ou du sang, de meme quand nous fermentons du vin ou de
la biere qui seront parfaitement clairs & spiritueux, cette seconde fermentation les aigrit &
delruit leur douceur & leur montant nous nous apercevons ordinairement d'une odeur aigre
apres la fermentation des animaux & dans les Estomachs des animaux. En sorte que les aigreurs
aigres qui se remarquent dans les mixtes putrescibles, sont les effets de la putrefaction, laquelle
degage l'acide de l'huile & de la terre & produit par ce moyen la coagulation dans les liqueurs qui
sont gluantes & qui ont des parties fibreuses.

Les Meilleurs antidotes qu'on puisse employer dans Les morsures des betes venimeuses, sont
ceux cy

1^o L'on doit delivrer le venin de la playe ou l'extirper comme il est dit dans Les playes venimeuses.

2^o L'on doit prevenir la Coagulation du sang qui empêche & arrete la fermentation comme pour

1^o Les sels volatiles des animaux comme

Le sel volatile de vipere.

2^o tous Les alexipharmques qui resistent a la putrefaction, voyez les dans leur Classe.

3^o Les diaphoretiques qui Chassent par Les sueurs le ferment venimeux. voyez les dans leur Classe.

4^o tous les absorbans vons audevant de la Coagulation du sang.

5^o Les Cardiaques fortifiens & donnent des esprits dans le temps de la Coagulation du sang.

6^o Enfin lorsqu'on a été audevant de la Circulation on doit employer les cardiaques froids pour
appaaiser la Chaleur, la soif & la fièvre qui ont été Causées par la coagulation ou par le long —
usage des antidotes Chauds; La morsure de Chien enragé doit être traitée de la même
manière que celle de la vipere.

Quoy que la morsure d'un chien ne soit pas venimeuse, la fièvre pour portante rendre la salive
venimeuse, pour lors elle cause des tremblements & des terreurs dans l'instant, & un mois apres
ou environ elle Cause une petite fièvre, des vomissements, le delire, la squinancie, & des convulsions
de la poitrine.

J'ay remarqué les memes symptomes dans une femme qui mourut pour avoir été mordue
d'un chien enragé, Cette femme en question étoit epouventée en voyant des chiens, & ceux qui sont
mordus par des chiens enragés sont atteints de l'hydrophobie laquelle est Causée par le delire ou par
la difficulté d'avaler des liquides.

2^o Pour donner Les antidotes aux gens la en forme solide & ils les prennent pour lors fort bien, je
mis une grande quantité de diascoridum dans du lait & ensuite de la presure laquelle le tourna aussy tot,
par Conséq^t ces antidotes si venimeux, n'empêchent point que les poisons ne coagulent Le sang.

Je fis Cuire de l'ail dans du lait mais il n'empêcha pas l'action de la presure, je melay avec
du lait de sel volatile huileux & y ajoutay de la presure mais le lait ne se prit point, c'est pour
quoy ce sel est un tres bon remede dans les morsures des betes venimeuses, je melay des pates
de venisses brulées & pulvérisées avec du lait & de l'eau & y mis ensuite un peu de presure, la
liqueur tourna aussy tot, c'est pourquoy l'on ne doit se fier ni aux testacés ny aux
vegetaux acres (comme il paroit par l'ail & le diascoridum) mais seulement aux sels volatiles
& fixes, Ce sont par Conséq^t les meilleurs antidotes contre les poisons qui agissent sur le sang
en le fermentant & le coagulant, Les symptomes qui se remarquent dans les fièvres malignes
ont tant de rapport avec ceux qui sont causés par Les poisons fermentatifs qu'il semble que ces
memes symptomes soient occasionés par quelques humeurs corrompues qui coagulent le sang.



En effet les memes remèdes sont très bons dans toutes les deux occasions, dans les —
 fièvres malignes les forces sont aussy ^{très} abbatues sans pour cela qu'il y ait beaucoup de
 fièvre, mais le transport au cerveau, le delire, les syncopes, les fièvres froides & les
 Convulsions sont ces symptomes qui accompagnent ordinairement ces fièvres.

La Malignité se communique par des exhalaisons qui ne sont autre chose que les humeurs de
 malades évacuées en vapeurs. C'est pourquoy ces exhalaisons peuvent répandre la malignité aussy
 bien que les humeurs des corps; ces exhalaisons qui répandent la malignité passent comme des
 odeurs fétides à travers de l'organe de l'odorat, & se joignent au suc nerveux avec lequel ils
 passent dans le sang par la voye de la circulation des nerfs dans lesquels le suc nerveux
 coule à la maniere des autres lymphes qui sont filtrés par le moyen des glandes.

Ces vapeurs malignes peuvent dans la respiration se mêler avec la lymphe des poulmons,
 & passer avec elle dans les vaisseaux lymphatiques & dans le sang qu'elles coaguleront.

Il n'est point si probable que la malignité se repande par le moyen de la salive laquelle
 se trouve infectée, parce que la digestion change dans l'estomach la texture des liqueurs,
 & par conséquent leurs qualités venimeuses; c'est pour cela que l'huile de vitriol, le lait &
 d'autres liqueurs qui empoisonnent des animaux injectés dans leurs veines, sont rendues
 innocentes en passant par les digestions de l'estomach.

La Cure des poisons Corrosifs est en General

I de donner d'abord des Emetiques huileux pour faire vomir le poison, tels que pour les huiles
 d'olive, d'amande, de beurre, l'on peut vomir aussy par le moyen de l'eau chaude prise
 en grande quantité; Les poisons qui se dissolvent facilement dans l'eau comme pensetole
 sublimé; mais les huiles dissolvent mieux les soubres corrosifs que toute autre chose.

II Les Choses mucilagineuses & huileuses qui sont necessaires pour emporter par en bas le
 poison s'il est dans les Intestins, tels que sont la Cassie & les lavemens huileux, lenitifs &
 Emollients.

III Les mucilages, les huiles & temperees par immonie corroyée

Le Lait, Les bouillons gras, les emulsions, le mucilage de la semence de coïnstivé dans l'eau
 d'orge, la decoction de figues, le ris bouilly avec du lait, le mucilage des semences d'althea,
 des cornes & de gomme adragant extraite avec l'eau rose & mis en electuaire avec le miel,
 Les gargarismes mucilagineux, les fomentations emollientes appliquées à l'estomach.

IV Les absorbans comme sont

Le sel & Les Cristaux de tartre, les testacés & les lessives des plantes.

V Les véritables antidotes dont j'ay parlé, rompent la Tissue de laquelle
 depend l'action des poisons rongeants.

Fin De La 3^e Partie



La Pierre De Touche des remedes,

Partie 6^e

Vne Nouvelle methode pour ranger
Les uegetaux en Classe par Leur gout,
Leur odeur & par Leurs Differens
Sucs

Vne Nouvelle methode pour Ranger
Les uegetaux en Classe par Leur gout,
Leur odeur & par Leurs Sucs
Huileux

Chapitre I



De L'anatomie des plantes & des differens
Sucs qui Sont Contenus dans Leurs
Vaisseaux

J'ay parle de la grande varieté des saueurs composées qui se trouuent dans Les plantes, & J'ay dit quelle dependoit de leurs differens Sucs & des digestions particulieres que ces memes Sucs souffroient. C'est pourquoy je me crois obligé de parler plus amplemt de l'origine de ces Sucs et des vaisseaux particuliers dans lesquels Ils sont preparés & contenus, mais il faut en meme tems que je renuoye le lecteur a l'anatomie des plantes que le seauant Malpighy & Le Docteur GREW ont composé, dont j'ay pris ce dont j'ay eü auoir besoin pour l'explication des vaisseaux & des Sucs des plantes.

Les Plantes sont Composées des deux parties des vaisseaux & des Sucs & en cela elles ressemblent aux animaux qui sont Composés de ces memes parties

En I Lieu Les canaux ligneux se continuent tout le long de la plante & composent le bois. Malpighy decouure ces fibres ligneuses comme des tuyaux creux, ces fibres sont rangées par paquets & en s'inclinant Les vnes vers les autres elles font vn vaisseau dont les espaces sont remplis par des uessies qui sont inserées horizontalement vers la moëlle, & les uessies touchent les vnes dans les autres & recoiuent leurs Sucs des fibres ligneuses ou des Canaux.

Ce Sue monte tres visiblement par ces canaux ligneux dont il y en a quelques uns qui remplissent entre le bois & l'écorce, & d'autres se tiennent pres de la moëlle, ils sont appelés vaisseaux lymphatiques du Sue crû qu'ils contiennent.

Le bois est Composé de ces vaisseaux lymphatiques qui croissent toutes les années.

Et le sue ne monte qu'au printemps par les canaux ligneux, mais il monte plus constamment et en plus grande quantité par les vaisseaux Lymphatiques.

Ces vaisseaux Lymphatiques se trouvent dans toutes sortes de plantes, par lesquelles ont toutes des parties ligneuses qui ne font autre chose que des Canaux esus.

On peut ramasser dans le printemps le sue de ces vaisseaux Lymphatiques en incisant de betula, on en peut ramasser une grande quantité en peu de temps, & ^{elle} quantité de sue étoit très nécessaire pour l'accroissement de l'arbre, des feuilles & des chatons qui croissent toutes les années, ce sue n'est pas le véritable sue huileux de betula en ce qu'il monte au printemps, & n'a pas eu par conséquent un temps suffisant pour pouvoir être digéré en une gomme huileuse ou une résine. Comme est le sue qui donne l'amertume à l'écorce; ce sue de betula n'en point non plus une eau élémentaire de betula, par ce qu'il est douceâtre & qu'il paroît lacteux comme le Chyle.

Tous les principes végétaux se rencontrent dans ce sue & c'est pour cela qu'après la distillation de l'eau de betula il reste un sédiment résineux avec une remarque Ettmüller.

Quand on garde cette Liqueur elle s'acquies & devient vineuse au moyen de la fermentation, & le sue est le sue le plus crud des végétaux en ce qu'il est le plus séparé de la terre, par ces canaux ligneux qui font l'office des veines lactées dans les végétaux, c'est pourquoy ce sue peut être regardé comme le Chyle Lymphatique des végétaux.

Les veines lactées dans les animaux sont composées des vaisseaux Lymphatiques qui renferment le Chyle & la Lymphe, les tuniques de la racine tirent le sue de la terre, & il monte par la compression extérieure de l'air & par la vertu du ressort de celui qui se trouve renfermé dans toutes sortes de Liqueurs par sa propre fermentation & la rarefaction excitée par la chaleur du soleil. La montée de ce sue est beaucoup facilitée par la structure naturelle des fibres, c'est dans cette Lymphe douce qu'on doit reconnaître les principes des végétaux, car tous les autres sucs empruntent d'elle leur fermentation & leur digestion, ils ne peuvent par conséquent avoir d'autres principes que ceux qu'elle contient.

I Cette Lymphe a une grande quantité d'eau pour diluer cette partie huileuse & gommeuse.

La partie huileuse peut se faire remarquer par sa douceur, laquelle peut par le moyen de la digestion monter en une huile, en gomme, en résine, en térébenthine, Car toutes les différentes saveurs qui se trouvent dans les animaux viennent de la douceur du Chyle, & l'on peut assurer que la même chose arrive dans les végétaux, en ce que cette Lymphe est dans toutes les plantes, plus ou moins douce.

L'acide paroît dans ce sue lorsqu'il est gardé & on peut le regarder comme le tartre des végétaux, dans les plantes acides il est très crud, & dans les acides aérés, très volatil.

La viscosité mucilagineuse de cette Lymphe facilite la dissolution de l'huile, & c'est de cette manière que se prépare l'aliment de chaque plante pour servir à la nourriture & à l'accroissement de leurs parties solides.

Voilà par conséquent les quatre principes des végétaux, lesquels sont différemment digérés dans toutes les espèces particulières, & différenciés par les sucs huileux des semences,

Lesquels Changent la Lympe par le moyen de la fermentation en la nature particulière du végétal & donnent à l'huile de cette Lympe nourricière le même degré d'acidité, & la même figure qu'à la semence.

En 2^o Lieu La partie molle corticale & pulpeuse des végétaux, est un amas de vessies dans lesquelles ces fibres ligneuses & ces canaux déchargent leur suc lymphatique, ce suc coudy en égaré de plus pour subir une fermentation propre à lui donner le goût particulier de la plante, ces vessies sont semblables à l'estomach des animaux qui donnent par le moyen de la fermentation à l'aliment végétal la figure des humeurs de l'animal; de même les vessies qui se trouvent dans les semences de la plante & dans toutes les autres parties contiennent un suc bien digéré lequel fermente cette nouvelle Liqueur lymphatique & la prépare pour changer la nature de minéral en végétal.

Dans la Description que fait Malpighi de l'arbre qui porte les noix de galle; il y a une description très exacte de l'origine de ces vessies des Canaux ligneux, & nous pouvons remarquer que ces vessies paracnymateuses contiennent le suc le plus coudy; ainsi dans les oranges & les autres fruits comme peuvent être les bayses & les noix, quand ces fruits ne sont pas encore mûrs il y a un suc austère, & cette austérité peut être remarquée dans toutes les parties de la plante, d'où nous pouvons inférer que le même suc est d'abord veu par toutes les vessies; mais en mûrissant, ce qui n'est autre chose qu'une longue digestion produite par la chaleur du soleil, le suc qui est contenu dans les vessies des fruits, fermente ce qui fait que l'austérité ou l'amertume se tourne en douceur comme il paroît dans les noix, & que l'acide se change en un goût vineux & un peu acide.



Malpighi remarque que ces vésicules sont rangées en forme de tuyaux & qu'elles touchent les unes dans les autres, ce qui nous peut donner lieu de concevoir de quelle manière le suc qui monte par les canaux ligneux peut baigner & se perdre dans ces vésicules, voir s'y fixer quand la chaleur du soleil est incapable de le venir dans les vaisseaux les plus élevés.

La raison pourquoy les racines, les semences & l'écorce ont un goût différent de celui des feuilles dans plusieurs plantes, comme dans l'épine-vinette, la vigne &c, est en ce que l'amertume de l'écorce dépend des vaisseaux qui contiennent l'huile & qui sont parsemés en grand nombre & dont l'huile embarrasse probablement ou change l'acidité du suc qui est contenu dans les vésicules, mais ces mêmes vaisseaux sont en petit nombre dans les feuilles, & l'huile qui est contenue dans ces vaisseaux ne peut pas par conséquent changer l'acidité qui se remarque dans les feuilles.

Lorsque le suc des végétaux contenu dans les vésicules a été mis en fermentation par la liqueur contenue dans la semence ou par quelques vertes des digestions précédentes qui se sont faites dans les vésicules de la plante, pour lors le suc huileux se dégage & descend propre à circuler dans les vaisseaux, & ce qui reste du suc dans les vésicules est acide; c'est ainsi que les vins déposent leur tartre par le moyen de la fermentation, qu'il s'engendre un acide dans la masse de l'aliment qui ont été fermentés dans l'estomach, — L'acide ne diffère du tartre que par le plus d'acidité & plus d'acidité.

De laurier que nous trouvons toute laurbité dans le suc qui est Contenu dans les vesicules & non pas dans celui qui est Contenu dans les vaisseaux particuliers, ainsi dans les animaux nous gouttons l'acide dans l'estomach, mais très obscurément dans les autres parties.

Pour ce qui est de l'austerité des plantes, elle est composée d'une amertume peu Considerable qui est mêlée avec de l'aigre & ce goût composé est cantonné dans les vesicules, quand l'amertume est Considerable dans ces vaisseaux particuliers; mais dans les plantes austères l'aigre est dans les vesicules, & cette amertume peu Considerable dans ces vaisseaux; on remarque un suc érud dans les vesicules de l'aspine & c'est de là que vient la faueur crüe, c'est-à-dire du peu de digestion de la lymphe.

On peut remarquer dans les vesicules de la manne un mucilage, par conséquent on y peut apercevoir une viscosité aussi bien que dans les vaisseaux qui contiennent ce mucilage.

La grande douceur qui se remarque dans les plantes qui ont du rapport avec le fenouil, fait voir que les vesicules sont remplies d'un suc de cette nature, & puisque la lymphe qui se retire de ces vaisseaux par trévisions est douceâtre.

Il est probable que la lymphe qui est dans les plantes est par elle-même douceâtre & qu'elle est portée immédiatement dans les vesicules.

En 3^e Lieu l'écorce Contient d'autres vaisseaux qui lui sont propres qu'on appelle les vaisseaux particuliers & que l'on peut appeler les vaisseaux qui portent l'huile & la térébenthine, parce que la térébenthine est la partie huileuse des sucs des végétaux laquelle se tire par le moyen de la digestion du bitume minéral. En effet nous remarquons dans la térébenthine tous les goûts suivans comme un goût de pomme ou gluans, une amertume, une acrimonie, & on en peut faire une huile ou une résine; dans les térébenthines aromatiques ~~comme~~ comme celle de genievre il y a une ^{douceur} ~~amertume~~ & une acrimonie corrompue dans le cedre parce que tous ces goûts se remarquent dans la Térébenthine & que c'est l'huile la plus ordinaire des végétaux; je prends la liberté d'appeler les vaisseaux dont nous avons parlé les vaisseaux qui portent la térébenthine ou l'huile, mais pour les distinguer mieux je m'en vay donner des noms particuliers à chaque vaisseau qui se voit tiré des différens sucs qu'ils Charrient.

1 Il y a les vaisseaux qui Charrient le mucilage lesquels contiennent un mucilage ou une gomme aqueuse qui ne diffèrent que par leur Consistance, les gommes n'étant autre chose que des mucilages épais, on remarque ces sortes de vaisseaux dans la manne, & ce mucilage se tire par le moyen de la digestion d'une matière visqueuse qui est dans les vesicules.

2 Il y a les vaisseaux qui Charrient un suc doux tel qu'il se remarque dans les plantes qui ont le goût de pois comme est la vesigue, ce suc est tiré par le moyen de la digestion d'une matière visqueuse qui se fait à percevoir dans toutes les plantes légumineuses en les frottant dans la main.

3 Il y a des vaisseaux qui contiennent un lait acide & un peu amer, lequel se dessèche en une gomme, comme il se voit dans la chioïde, & pour lors il s'enflamme comme la térébenthine, ce qui est une marque de son huile.

4 Il y a des vaisseaux qui renferment des sucs aires & un peu amers comme il se trouve dans la chelidone & dans le vespon.

5 Il y a des vaisseaux qui Charrient un lait avec corsif comme il se remarque dans le *Tithymale* lequel se paissit en une gomme tel que la gomme gutte, ou en une résine telle que est celle du *Talys* & de la *stamone*.

6 Les plantes ombellifères ont des vaisseaux qui Charrient un lait balsamique, aromatique ou fétide ou bien un baume...

7 Le pin & le sapin ont des vaisseaux qui Charrient la térébenthine ordinaire.

8 Le rosmarin, la sauge & les autres aromatiques un peu amers qui Charrient une térébenthine résineuse. Malpighi a très bien décrit que ces vaisseaux s'anastomosent mutuellement ce qui paroît évidemment par la couleur sanguine qui paroît dans les vaisseaux de l'artichaut, & il fait voir qu'en une autre plante ces vaisseaux sont repandus par dessus les vésicules & qu'ils s'anastomosent mutuellement. En effet il paroît par la structure des parties de la plante que les vaisseaux particuliers qui Charrient la térébenthine, viennent leurs têtes des vésicules & se vont terminer dans les semences, les signons & les fungi globuli térébenthins ont les papilles de la plante. Je remarque que dans les plantes ou les sucs sont très clairs & ne se paissent point en gomme ils ne peuvent point être apparents par le microscope, mais je crois qu'ils peuvent être décrits par leur goût & leur odeur, quand le suc est entièrement digéré dans les vésicules il est filtré dans ces vaisseaux qui Charrient l'huile ou la térébenthine, car par le moyen de la digestion il acquiert une teneur particulière propre pour la sécrétion. Les vésicules ressemblent aux glandes des animaux qui ne font d'autre chose que des feuilles membraneux, les sucs qui sont dans les vésicules sont ce qui est le sang dans les animaux duquel toutes les autres humeurs sont séparées, & ces sucs huileux peuvent être comparés aux humeurs qui sont dans le sang. Comme les esprits, la semence, la bile &c. & en ce qu'ils se séparent par les glandes ou vésicules des plantes.

Ces sucs huileux qui sont propres dans les végétaux sont destinés à la production de l'huile qui est si manifeste dans toute sorte de semences qui ont ce même goût que les sucs, & comme les semences ont leurs vaisseaux & leurs sucs de vaisseaux & de sucs de plantes, de même les plantes ont originellement leurs sucs & leurs vaisseaux de vaisseaux & de sucs de la semence aussi bien que du suc des vésicules qui est le moins digéré dans les semences.

Ces sucs qui sont propres aux végétaux ne sont autre chose que l'huile, laide & les parties visqueuses des plantes, lesquels ont souffert diverses digestions & combinaisons, comme est le sang qui fait le sang dans les animaux, de même dans les plantes leurs sucs digèrent & fermentent le nouvel aliment qui leur vient & lui donnent par là des états particuliers.

1 Dans les plantes amères, il n'y a presque point ou point du tout de digestion & par conséquent les sucs de différence dans les sucs, c'est pourquoi il n'y a apparence qu'ils n'ont point de vaisseaux qui Charrient la térébenthine, si ce n'est pour les renforcer.

2 Dans les plantes mucilagineuses l'huile est un peu séparée, mais il ne laisse pas que d'être toujours délayée dans beaucoup d'eau, les gommes ont moins d'eau & plus de terre.

3 Dans les plantes légumineuses douces, l'huile est encore mêlée avec beaucoup de mucilage.

4 Dans les plantes aromatiques douces, l'huile est ~~très~~ laide sont très bien digérés & délayés dans une juste quantité d'eau, en sorte qu'ils acquièrent dans les vésicules une saveur douce & agréable, dont il se sépare un lait ou un baume dans les simbelles.

5 Dans les plantes amères l'huile est épaissie en une gomme, dans les autres est il l'est davantage, mais moins dans les plantes fortes qui ont l'amertume du Laurier.



6 Dans les plantes aces & huile amere est melé avec un sel, & on remarque une amertume dans les vesicules qui sont mieux digeres & aces.

Dans les plantes aromatiques & felides, l'huile volatile & le sel sont combinés ensemble & ils sont tirés par le moyen de la digestion d'un suc doux ou amer qui est dans les vesicules.

Dans les terebenthines, l'huile & l'acide sont moins unis avec eux, de lauiem qu'il y a un acide fort evident & une grande adstriction dans l'androsemum, le persacaille, & les autres plantes terebenthines.

Les fruits terebenthines, comme les pistaches sont doux, c'est pourquoy il y a apparence que la terebenthine est tirée par le moyen de la digestion du suc doux, & qui en doux ayant beaucoup de facilité a devenir amer.

L'on voit par les descriptions que je viens de donner des differens sucs des plantes la variété de leurs goûts & des combinaisons de leurs principes.

Les vaisseaux des plantes n'ont autre goût que celui d'acide, mais ce sont les differens sucs qui nous en donnent les différentes Compositions.

Les sucs qui sont dans les vesicules sont tous Couds, aces, astringes, mucilagineux, doux ou un peu amers.

Les liqueurs qui sont dans les vaisseaux qui Charrient l'huile ou la terebenthine, peuvent estre gluantes, dans les plantes Crues, douces dans celles qui ont le goût de pois, ameres aces, aromatiques aces, felides, ou Corrosives.

Comme on aperçoit par le goût tous ces differens sucs, dans les plantes, Il faut qu'il y en ait pour le moins deux differents qui fassent le goût composé des plantes, mais le meme suc peut avoir un suc composé, comme en effet il y en a quelques uns. Les uns dans les vegetaux qui sont en meme temps amers, aces, gommeux & felides. Comme est le sagapenum & d'autres qui sont amers aces & aromatiques. Comme est le suc balsamique qui est dans l'angelique.

Un meme suc est souvent doux & amer tout ensemble, parce que ce qui est doux vient aisement amer.

L'amer & l'ace sont souvent melés ensemble parce que l'ace vient de l'amer.

L'aromatique & le felide sont souvent joints ensemble dans le goût & dans l'odeur, & ils sont aussi tous deux joints avec un ace.

Les fruits & les semences des vegetaux ont ordinairement les goûts les plus composés, par exemple les bayes delices & sont douces, un peu ameres, visqueuses & tres aces.

Le suc huileux qu'on remarque dans l'ecorce d'orange luy donne un goût amer, ace, & aromatique, mais la pulpe est douce & un peu aces, elle est fournie par le suc qui est dans les vesicules, mais le suc de l'ecorce est fourni par les vaisseaux qui Charrient l'huile & la terebenthine.

On peut remarquer une grande variété de goûts dans les différentes parties de la perimeinette, le suc qui est contenu dans les vaisseaux qui charrient la terebenthine, donne a l'ecorce un goût amer, visqueux & un peu ace, mais le suc qui est contenu dans les vesicules luy donne de l'astringence, cette astringence étant plus digeree dans les feuilles & les leur donne un goût acerbe, & dans le fruit ce suc acerbe est melé avec une matiere visqueuse dans les vesicules, Car on peut faire cuire le fruit engelé & son goût acerbe est plus agreable, mais la semence est un peu amere & astringente, en sorte que la pulpe du fruit contient le suc des vesicules, & la semence contient le suc huileux le quel paroist le meme dans toutes les parties & donne le goût propre a la plante, mais le suc des vesicules est plus sujet au changement dans les feuilles & dans la pulpe du fruit ou il en plus exposé au soleil.

Il y a dans quelques plantes plus de deux especes des vaisseaux qui contiennent un muelage & des vaisseaux lactés, & outre l'amertume qui est dans les chardons nous nous appercevons d'une viscosité, le sue des vesicules fournit a toutes ces deux sortes des vaisseaux les sucs huileux qui leurs sont propres, & ce sont ces differens sucs qui font les differentes saveurs.

Il paroît par les exemples que j'ay cités combien de goûts particuliers on peut remarquer dans une seule plante, Car

Les vaisseaux lymphatiques peuvent donner un goût comme de doux ou d'aigre.

Le sue des vesicules en peut donner unodeur comme d'acide astringent, d'austere ou de visqueux, de doux ou d'amer.

Les vaisseaux qui Charrient la terebenthine peuvent donner quatre goûts differens comme d'amer, de doux, d'aigre aromatique, de gomme.

Ainsi nous trouvons dans l'angelique une terebenthine qui a un goût amer, doux, acide aromatique, & gomme, les vesicules donnent une astringent & les vaisseaux lymphatiques, une saveur douce aqueuse, de sorte que cette plante a sept goûts differens ou sept modifications de goût, & en voit autant que l'on en peut remarquer dans une seule plante, mais il n'est pas necessaire de les decrire tous avec autant d'exatitudes, Car il suffit de Connoître la vertu de l'angelique en remarquant son goût acide aromatique lequel fait voir qu'elle est diuretique, cephalique & Cordiale a raison de son sel volatile huileux.

En 4^e Lieu Il y a des vaisseaux qui contiennent l'air, il n'y en a point dans le corce mais il s'en trouve dans le bois, c'est pourquoy ils sont formés dans le tems de l'accroissement de l'arbre, dont les Canaux ou les fibres ligneux étant serrees etroitement entre elles a raison de l'accroissement de l'arbre, elles arrestent le cours du sue dans quelques vesicules les quelles par Conséq^t se vidant & se creussent, de meme les vaisseaux lymphatiques perdent leur office quand ils deviennent bois, parce que pour lors le sue ne peut pas monter tout le tems mais seulement dans le printems, il arrive aussi la memes chose aux vaisseaux qui contiennent l'air & qui ne font autre chose que de vesicules brisées, ces memes vaisseaux n'ayant donc plus leur premier usage ils demeurent vuides, semblables en cela à la moëlle des arbres, & ne transmettant qu'au printems une lympe lorsque la partie ligneuse est remplie d'une pareille humeur.

M. LEXENHOCK décrit les vaisseaux qui contiennent l'air comme des larges tuyaux remplis de vesicules, en sorte qu'ils peuvent estre regardés comme une petite moëlle. Entrelassee des Canaux ligneux & comme necessaires a l'accroissement ou a la suppleesse de la plante.

Les feuilles des plantes ont les memes parties qui les Composent, savoir plusieurs vesicules & Canaux ligneux lesquels Composent avec les vaisseaux qui contiennent les grosses fibres.

Les petites globules qu'on trouve sous les feuilles paroissent estre la terebenthine des plantes qui transsude de ces vaisseaux, Malpighi leur donne le nom de papilles & il remarque une terebenthine dans les feuilles de laurier, de Cerisier, de vigne, de nectier, de peuplier & de l'arbre qui porte les coins, Comme ces plantes sont ameres je puis Confirmer mon opinion par ces observations & assurer que l'amertume depend d'une terebenthine laquelle est operée sur ces petites feuilles.

Il y a quantité de ces fungus terebenthinés sur la fleur de dictamnne blanc.



Malpighi remarque une terebenthine sur les petits filaments de l'élonge du pistil
 crocus, ~~un~~ anthesis cynos batt est sulfur végétale.

Il remarque encore une terebenthine dans le style du fenouil, & dans les orties, Au lieu du
 style il y a une vesicule remplie de terebenthine. Il y a sur la pelée des semblables fungus
 ou de papilles.

Il infere de ces observations que quoique les sucs huileux diffèrent beaucoup entre eux de leur qualité,
 ils peuvent néanmoins être assez bien appelés du nom de terebenthine parce qu'ils lui ressemblent
 dans leurs vertus, & que ce sont ceux qui donnent singulier amer.

La tige de la plante est composée de plusieurs vaisseaux lymphatiques, & des fibres ligneuses,
 des vaisseaux qui contiennent l'air des vesicules & des vaisseaux qui charrient la terebenthine
 laquelle se goûte mieux dans la tige que dans la feuille.

Le fœtus de plusieurs plantes est composé des larges vessies parenchymateuses, de quantité
 des fibres ligneuses, branchues ou d'un noyau.

Les noyaux des fruits ne sont que des vessies remplies d'un suc acide lequel se coagule en une
 espèce de pierre; les noyaux des fruits ne sont autre chose que les deux membranes qui enveloppent
 la semence & ont du rapport avec les tuniques des œufs des animaux; le suc qui se sépare dans la
 tunique intérieure de la semence vient des vaisseaux huileux de la plante, de la même qu'il est
 lacté & que la semence participe toujours du goût du suc huileux.

Malpighi dit que la semence est nourrie dans le pistyle des plantes qu'il appelle la matrice, &
 mesure que le pistyle se dilate comme la vesicule dans laquelle est enfermée le Colligamentum,
 Il y forme une cavité d'où il naît des espèces de trompes qui ressemblent aux cornes de la
 matrice, comme la matrice féminale est très abondante c'est elle qui fournit les petits grains
 ou les œufs lesquels sont répandus sur les oignons qui sont dans les fleurs; ces petits globules sont
 d'une couleur blanche, rouge, jaune, bleue & noire, ils sont comme des œufs & ils servent de nourriture
 à la semence aux insectes parce qu'ils contiennent le suc féminin huileux de la plante; Dans
 la semence les canaux ligneux, les vesicules & les vaisseaux huileux ne sont autre chose qu'un
 prolongement des vaisseaux qui sont dans la plante, & tous ces vaisseaux sont remplis des sucs qui
 leur sont fournis par la plante d'où ils tirent leur origine, Ils prennent toujours leur
 naissance dans le moë d'où sort lorsque les sucs des plantes sont dans leur parfaite digestion,
 & ils sortent l'année d'après du bourgeon.

Les semences des plantes ont deux tuniques outre leur enveloppe intérieure dans laquelle est enfermée
 la petite plante seminale qui est partagée en deux lobes lesquels deviennent des feuilles seminales,
 Il y en a une petite racine renfermée & un bâton, Il se trouve outre cela dans quelque
 semence une autre substance moëlleuse laquelle fournit la semence nourriture à la semence;
 J'ay parlé dans d'autres écrits de la génération oquinque qui se fait des insectes dans le bois
 pourroy & dans les animaux corrompus, Je venant aussi dans les plantes bien de
 génération oquinque, dans la production du guay, du chene les sucs & les vaisseaux montent
 en une plante d'un goût & d'une forme bien différente du premier saumage sur lequel il vient
 communément, Car le guay de chene a une amertume & une astriktion de laurier accompagnée
 d'une grande acrimonie, il semble que la mouffe soit produite des parties fibreuses des
 plantes comme il paroît par leurs racines qui sont fibreuses.

Les Champignons ont des racines membranées les quelles consistent en un amas de vésicules.

Ces Deux végétaux viennent des sucs Corrompus d'autres plantes, les mousses croissent sur des bois pourris comme fait la moisissure sur de la viande Corrompue & on les regarde comme des plantes.

Il semble que le suc qui produit le Champignon n'est autre chose que la nourriture fraîche que les plantes recoivent en automne, & qui ne monte jamais à une plus haute digestion dans les plantes basses qu'à une viscosité terrestre, ce qui est confirmé par une observation qui se trouve dans le *Botanicum moutpeliense*, l'ouvrage de mortui radicibus elegans Enas illos fungus post pluvias autumnales.

J'ai remarqué dans les Champignons ordinaires que nous mangeons une acrimonie Corrosive semblable à celle de la venonéule laquelle est la cause de tous leurs terribles effets & que le vinaigre Corrige quand on les y Confit; on aperçoit mieux cette acrimonie dans la tige, la terre viscosité avec le suc propre des Champignons & la viscosité est dans les vésicules, & aïeu de ce goût avec des Champignons je puis Conjecturer qu'ils tirent leur origine de la venonéule qui est très abondante dans tous les pâturages.

Le fungus pipereus peut tirer son origine du poison de Deau, & la gomme des vaisseaux qui Charrient la térébenthine dans les arbres & Malpighi décrit dans quelques plantes de ces sortes de fungus qui contiennent une térébenthine.

Le Champignon ligneux vient du suc ligneux de l'arbre, & ceux qui sont très fétides viennent de plantes fétides ou de leurs sucs Corrompus.

Les noix de galle & d'autres excroissances qui viennent sur des plantes ont leur origine des œufs d'insectes qui s'y implantent & dans des trous que l'insecte y fait, le suc de ces œufs ferment le suc de la plante & cause par ce moyen les grosses enflures qui sont dans la partie où les œufs sont nichés, de même il y a apparence que ce sont les œufs des mouches qui corrompent la viande sur laquelle elles se pondent.

Chapitre II

Des Différentes Classes des plantes, comme elles sont distinguées par leurs goûts, et leurs odeurs.

Puisque tous les sucs des plantes & leurs différentes compositions peuvent être si aisément distingués par le goût, & les états différents de leur digestion par leur odeur, j'attachay de les réduire en quelques classes par les goûts & les odeurs que j'ai remarqués dans les plantes.

Le goût des sucs qui sont dans les vésicules des plantes est très porté à changer & à être plus développé dans les fruits & les feuilles que dans les autres parties, C'est pourquoy j'en distingueray point les plantes par les fruits qui sont dans les vésicules, mais par celui qui est contenu dans les vaisseaux huileux qui charrient la térébenthine & qui sont toujours les mêmes dans toutes les parties des plantes, quoiqu'il y en ait dans quelques unes & dans celles là les sucs qui sont contenus dans les vésicules, observons le goût du suc huileux, il peut se faire que ce suc recoive quelque petit changement dans quelques parties plutôt que dans d'autres, parcequ'il est exposé aux ardeurs

Du soleil, cependant il semble qu'on ne peut dire qu'un suc de différente nature, soit versifié dans des vaisseaux de même espèce.

Ces sucs huileux se trouvent généralement dans tous les végétaux où ils sont le mieux digérés, c'est aussi ce suc qui versifie les principales vertus & les principales odeurs.

Je tâcheray de distinguer les plantes par les différents goûts de ces substances huileuses & je ne faisay par conséquent par des classes distinctes des sucs aqueux & de leurs goûts différents, parce que leur goût n'est qu'une simplicité ou une odeur auxquelles goûts ils doivent être renvoyés.

Je ne faisay point non plus de classes distinctes des acides, des acerbés & des astringents, parce que leurs goûts dépendent d'une petite amertume jointe avec & l'amer & l'austère ou leur suc huileux. Je renvoye le goût acide, acerbé & astringent vers des sucs qui sont dans les vésicules, c'est pourquoi je renvoye le goût acide, acerbé & astringent à la classe des austères, lesquels sont un peu amers, & je pourrois par là faire une subdivision de quelques amers.

La distinction des plantes en arbre, arbrisseaux & sous arbrisseaux est suffisante & suffit par l'anatomie des plantes qui fait voir que les vaisseaux ligneux sont les mêmes par tout.

Je ne trouvoy point à redire à aucune méthode dont les auteurs se soient servis de peur de réfléchir mal à propos sur les opinions des personnes qui sont plus versées que moy dans la Botanique, & aux écrits desquels j'ay beaucoup d'obligation, c'est pourquoi je faisay seulement voir l'utilité de ma méthode.

I Je rapporte à la même ^{classe} ~~classe~~ toutes les plantes qui ont le même suc huileux & par là on connoitra mieux leur vertu, on ne placera point par ce moyen les plantes de différente nature ensemble comme est le bellis major & minor qui diffèrent extrêmement dans leur goût, comme font aussi les lapachums, & l'hellebore, le blytum & le botrys, la valeriane ne doit point être mise au rang des plantes vinbellifères.

Cette méthode de ranger les plantes par leurs goûts de divers quantités de dissipées qui se trouvent sur l'ordre qu'elles doivent avoir, par exemple, le Crocus d'indes ensemble par la fleur au pied d'alouette, par la feuille à l'umbilicus veneris, par la montée au tizeron, par la semence au tourne fol, un Botaniste voyant ces différences est en doute à quelle classe il doit les rapporter, mais le goût décide bientôt la controverse, car si l'on en juge par le goût c'est une vesion, & la vertu se rapporte au même genre.

La bardane est un chardon par son goût, mais le chardon roland n'est pas un véritable.

II Par cette méthode les classes des plantes ne sont que sept grandes genres, auxquels j'ajoutay une classe des plantes imparfaites qui n'ont qu'un seul goût & point de distinction considérable dans leur suc, comme sont

Les goûts de sable, de bois & de laine lesquels j'appelle goûts terrestres parce que la terre y prédomine le plus & c'est par cette raison qu'ils ont un goût de sue & de dur.

Je rapporte les mousses & les Champignons à la même classe parce qu'ils ont un goût & une odeur forte & terrestre. quoiqu'ils aient très probablement des sucs distingués comme il paroît par le suc astringent & acide qui peut être dans les vaisseaux huileux des mousses, dans les champignons ou le suc visqueux en remplit les vésicules, & il y a une arimomie qui se trouve dans les vaisseaux huileux; c'est pourquoi les mousses & les Champignons peuvent être rapportés à propos

a la Classe des fétides, néanmoins je les place icy parceque leur gout terrestre est fort remarquable
 & ^{en cela} je fais ma methode ordinaire.

Dans Les plantes qui ont le gout de bois le suc acerbé contenu dans les veinules qui ont un gout astringent, est changé en bois, C'est pour cela que le bois donne par la distillation une liqueur acide & tres peu d'huile, auant la distillation la résine & la terebenthine se trouvent en l'essence de leurs vaisseaux.

CLASSE I

Des Plantes qui ont un gout d'acide ou une odeur de Terre

En I Lieu de celles qui ont un gout de sel & de dur, & qui n'ont qu'un seul gout.

En 2 Lieu de celles qui ont des sucs distingués & un gout de terre.

Les espèces ^{subalternes} ~~de la classe~~ des goutts terrestres sont

I Les vegetaux qui ont un gout de sable. 2 ceux qui ont un gout de bois. 3 ceux qui ont un gout de laine. 4 Les mousses qui ont un gout de moisissure ordinairement ou de celle de bois. 5 Les vegetaux qui ont un gout de terre & qui sont tres fétides.

En I Lieu le gout de terre dans les plantes putrescibles, comme

I Le corail qui a l'odeur de la mousse quand il est mis en poudre, & au paravant qu'il soit putrescé il contient un suc astringent, c'est pourquoy le corail doit une plante parfaite avant sa putrescence ayant des sucs distingués, mais les sucs acerbés se putrescent aisement.

En effet Malpighi fait mention Des sucs d'un chesne & d'un ~~peuplier~~ ^{peuplier} qui se coagulent en pierre dans les vesicules de ces plantes. & il dit que ces pierres ont la figure d'un dé.

Par la nous remarquons le peu de difference qu'il y a entre le bois & la pierre, tous deux estant faits d'une meme sue

L'accident le plus par lequel le corail peut estre distingué des plantes qui s'uiuent, est bianche comme un arbre.

2 Les porri qui diffèrent, avec dix m. Ray, du corail par leur porosité.

3 Les carva marina qui a la figure des feuilles.

4 Les fungi lapides qui ressemblent aux Champignons

5 La Coralline qui a une forte odeur de mousse & de terre, & intérieurement en est liqueuse.

J'ay mentionné les differens accidens par lesquels on peut distinguer les plantes qui doivent estre rangées sous le gout de sable, afin qu'on puisse mieux prendre la methode dont j'ay fait le dessein; Car je voudrois que les plantes fussent d'abord en general distinguées par leurs goutts & leurs odeurs manifestes, & ensuite les distinguer en particulier par leurs accidens extérieurs, le savoir, la couleur, la figure, le nombre des semences &c. Le Lecteur peut estre par là

satisfait sur ce que si les plantes estoient clairement distinguées par leur gout quand il n'y en a qu'un, ou par le gout de leur suc huileux quand elles ont des sucs distingués, une longue

Description d'accidens extérieurs ne seroit point necessaire, mais une seule marque qui

l'appreseroit tout d'un coup, pourroit ranger Chaque plante sous son espece particuliere.



En 2^e Lieu Les plantes qui ont ^{un} goût de bois comme le *flabellum marimum*.

En 3^e Lieu Les vegetaux qui ont un goût de laine comme celui de l'éponge qui est d'une substance fistuleuse qui vient sur les pierres & qui est une espèce de Champignon. Selon M^r Roy. recouvert d'une membrane muetlagineuse, a raison de quoy l'éponge est agglutinative lorsqu'elle est nouvelle, Galien dit qu'elle a l'odeur de la mer a raison de quoy elle est volatile, l'éponge qui est usée n'a pas la même vertu, l'éponge bûlée a la même odeur que les os brûlés; Le Docteur Grenasse que l'éponge n'a point des fibres ligneuses mais seulement des vesicules qui contiennent la moelle, ce n'est par conséquent qu'une demi plante.

En 4^e Lieu Les plantes qui ont une odeur & un goût de terre ou de bois.

I Celles qui ont un goût de terre, de se, comme pour les mousses qui ont d'autres saveurs jointes avec le goût moisy.

1 un goût un peu amer, arstringent & aigre avec une odeur piquante comme.

La mousse des arbres, du Chevre, du pommier, de l'aulne de Lemusens piquetée qui a une fleur rouge enfermée dans de petites boîtes.

2 un goût doux & apaisant comme dans.

Le lichen cinereus terrestres & l'*adanthum aureum*.

Ces deux premières espèces de goût sont accompagnées d'une odeur de bois.

3 un goût aspre très cru accompagné d'une odeur très forte de moisy.

la mousse verte ordinaire & lurnée.

4 le même goût accompagné d'un goût de térébenthine amer & un peu aigre et d'une odeur de moisy.

L'hépatique terrestre.

II Ceux qui ont une odeur de terre très forte, très violente, offensante & fétide la quelle vient d'un suc huileux qui est dans les Champignons, diffèrent selon leurs différents goûts suivant lesquels ils doivent être digérés.

1 Les Champignons qui ont un goût visqueux & aigre Corrosif accompagné d'une odeur de terre comme les champignons qui sont bons à manger.

2 Ceux qui ont une acri monie de poivre dans leurs suc lacteus comme le *fungus pipereus*.

3 Ceux qui ont une pousse sèche qui est Corrosive à l'égard des yeux & qui arrête les hémorragies.

Le *fungus pulchellus*.

4 Ceux qui ont un goût de bois comme

Le *fungus quercinus*, *betulaceus*, *farineus*.

5 Ceux qui ont un goût doux, amer, aigre & gluant.

Lagaric.

6 ceux qui ont un goût douceâtre & une odeur de bouquin.

Les truffes.

7 ceux qui ont un goût doux & aspre

Les *tubera cervina*.

8 ceux qui ont un goût gluant accompagné d'une odeur mêlée de terre & de bois.

Le *fungus* des arbres pourris.

- 9 ceux qui ont une odeur de charogne pourrie
 le fungus phalloides, le Docteur Bött.
 10 Ceux qui ont un goût fétide et gluant accompagné d'une odeur de suveau.
 l'auricula juda ou le fungus sambucinus.

Classe II

Des Plantes qui ont une gomme aqueuse ou un mucilage pour leur huileux spécifique

La Lympe des plantes mucilagineuses acquiert dans les vesicules par le moyen de la digestion une viscosité & passe ensuite dans les vaisseaux destinés à charrier ce que le Docteur Grey a décrit dans les racines d'orme & de mauve, mais il y a une lympe amere dans quelques plantes mucilagineuses dont il n'a point décrit les vaisseaux, Il n'a parlé que des vaisseaux lymphatiques & mucilagineux dans l'agrifolium & l'orme, mais il a décrit trois sortes de vaisseaux dans le chardon des vaisseaux lactes, qui sont les vaisseaux qui charrient la gomme amere qui donne à la plante son amertume & deux sortes de lymphatiques dont les uns contiennent la lympe ordinaire, & les autres probablement le mucilage, car le chardon a un goût de visqueux, le mucilage est en effet dans les vesicules de la mauve & moins dans celles de la bourrache, Il paroît par ces exemples que le mucilage est préparé la avant qu'il soit filtré dans ses vaisseaux.

Comme le mucilage exude dans ces plantes, l'autre sue huileux en quantité, & ce n'est probablement qu'un lait gommeux, un peu amer, je rapporte à celles-ci ces plantes gluantes & un peu ameres.

Le mucilage Contient les principes sucrés, beaucoup d'eau, quelque peu d'huile, d'aide de terre, & tous ces principes sont précipités quoiqu'ils soient d'une texture moins solide que ceux de la Classe précédente néanmoins ils ne sont pas en general volatilisés pour se répandre des particules odoriférantes.

Les plantes mucilagineuses sont gluantes au goût & voient toutes les especes subordonnées des goûts visqueux.

- I Les plantes qui ont une viscosité crue & aqueuse. 2 celles qui ont une viscosité un peu acide. 3 celle qui ont une viscosité un peu amere & peu aere & fade comme celles de l'avoche, 4 celles qui ont une viscosité nitreuse & froide. 5 celles qui ont la véritable viscosité de la mauve. 6 celles qui ont la viscosité de la bourrache. 7 celles qui ont la viscosité de l'orme. 8 celles qui ont la viscosité du melon, 9 les bulbeuses qui ont une viscosité douce. 10 les plantes qui ont une viscosité de lait. 11 celles qui ont une fade & très aere ou la viscosité d'hermodactes. 12 celles qui ont une viscosité accompagnée d'une odeur de noyer ou celle de creysson. 13 celles qui ont la viscosité de la violette. 14 celles qui ont la viscosité du lizeron. 15 celles qui ont le goût de pois.

- I Les plantes qui sont crues, aqueuses & ont une odeur crue.
 L'alsine commun, le spergula, le leontodon patens.
 ces plantes y ont la viscosité de l'alsine.



II Les plantes qui sont un peu aqueuses, gluantes & un peu acides, ou qui ont la viscosité des épinards.
Les épinards, le blylum, l'arroche des jardins, l'atriplex baccifera, la mercurielle des jardins.
Les épinards ont des racines douces qui sont bonnes en médecine.

III Les plantes mucilagineuses un peu amères, un peu aces & fades ou qui ont la viscosité de l'arroche.

L'arroche ordinaire, le bonus hericium, l'amarante.

IV Les plantes un peu aqueuses, visqueuses & froides ou qui ont une viscosité nitroscap.
La bête blanche, la bête rane.

V Les plantes qui ont les feuilles, la fleur, la semence & les racines peuvent être aqueuses & mucilagineuses avec une petite douceur dans la fleur & une acrimonie obscure répandue par tout, on peut regarder ces plantes comme ayant la viscosité de l'amarante.
L'alea, la guimauve, la malva arborescens, l'althea arborescens.

VI Les plantes qui ont une viscosité d'une armoistume & d'une arête agréable ou celle de la bourrache.

L'echium, la buglosse, la bourrache, la pulmonaire tachetée, la pariclaire, la Concorde pour le goût est plus gommeux & plus farineux.

VII Les herbes mucilagineuses un peu amères & un peu astringentes comme sont celles qui ont la viscosité de l'orme.

L'orme dont la semence est douce, l'ulmus latifolius qui est un véritable orme par son goût & par la vertu, le Tilia qui a toute la grande viscosité un goût un peu amer, doux, astringent & un peu aces, on dit que le fruit en est doux & les fleurs sentent très bon.

VIII Les plantes qui ont les fleurs, les feuilles & les semences, crues & mucilagineuses & le fruit un peu amer, doux & visqueux, ou les plantes qui ont la viscosité du melon.
La Courge, le melon, la Citrouille.

Le Melon a une odeur de muse, & le concombre avec tige qui est doux & amer, les petits concombres verts ont une odeur de chif, la tige du melon est douce amère, verte, fétide, un peu aces & purgative.

On dit que les melons sauvages, le pepo, les courges sauvages &c ont l'armistume de la coloquinte & du concombre sauvage; voyez si ces dernières plantes doivent être rapportées à la Classe des amers, ou placées ici comme ayant une viscosité douce & très amère.

IX Les plantes bulbeuses qui sont douces & visqueuses, & qui semblent appartenir à la Classe de celles qui ont une saveur douce d'herbe.

1 Le safran qui a les fleurs fétides, visqueuses & un peu aces & des feuilles herbacées douces, aces, vertes & gluantes.

2 Le safran a fleur bleue est doux gluant & un peu aces, les fleurs n'ont point d'odeur & les feuilles ont une odeur & un goût d'herbe.

3 La Tuille a les feuilles & la tige douceâtre & très gluante, l'ornithogalum est décrit comme douceâtre & gluant.

X Les plantes qui ont les racines mucilagineuses & un peu ameres & dures. Les fleurs ont une odeur agreable de lis ou bien fetide.

1 Les lis ordinaires dont les feuilles ont une odeur de suveau & les fleurs une douce & fade.

2 Le pseudo narcissus dont les feuilles ont une odeur de suveau & la fleur celle de jasmin.

3 L'hyaanthus anglicus dont les feuilles sentent l'odeur de suveau & la fleur l'odeur douce de lis.

4 L'hyaanthus betroides a la racine amere & gluante.

5 L'orchis a les feuilles qui sentent le bouequin & l'odeur des fleurs approche de celle de lis.

6 Les plantes qui ont dans toutes leurs parties une odeur fetide & offensive comme le martagon.

La couronne Imperiale qui sent le venard, le fritillaria qui est tres fetide.

XI Les plantes qui ont les racines mucilagineuses, ameres, aeres, fades, & fetides.

Le leucium precoc minus, l'asphodel, l'ornithogalum vulgare, les squilles, les hermodactes.

Le colchicum anglicum a talige tres aere & la racine fetide & laiteuse, il fait vomir & suffoque par l'ayride acrimonie, Les personnes de la Campagne s'en servent pour la toue & pour la teigne & les yeux.

L'helleborine & quelques autres especes d'orchis sont douces, ameres, fades, gluantes & aeres, voyez si l'hellebore blanc appartient a cette Classe.

XII Les plantes qui ont les racines gluantes, un peu ameres, un peu aeres, de l'odeur du myrrhe & dures. Les fleurs ont une odeur melie de lis & de rose.

Le nenuphar a fleur jaune & celle a fleur blanche. Voyez si ces plantes y peuvent estre rapportees a celles qui ont le gout de vesillon.

XIII Les plantes qui ont les feuilles mucilagineuses & un peu ameres & dures. Les fleurs ont une odeur douce & un gout un peu aere.

La racine de violettes a un gout un peu amer & un peu aere & une odeur de violettes, a raison dequoy elle est diuretique & purge, voyez si les plantes de cette nature ne doivent pas estre rapportees aux aeres un peu amers qui sentent bon.

Les plantes suivantes ont la viscosite de la violettes.

La violettes de mars, la pensie, le polygala, le pingicula.

XIV Les plantes qui ont des racines mucilagineuses, ameres & un peu aeres qui sont purgatives.

Le Convolvulus major & minor, la soldanelle.

Lobryone & l'aristolochie semblent appartenir a cette Classe ou a celle de, amers.

Remarques que si les plantes mucilagineuses ne sont qu'un peu ameres & mucilagineuses, elles peuvent estre rangees icy ou parmi les amers suivants legout qui predomine dans leurs especifiques.

XV Les plantes qui ont le gout de pois ou les plantes Legumineuses qui sont gluantes & dures.

Lorsqu'on coupe les tiges des plantes elles donnent peu de liqueur, elles ont des vaisseaux Lymphatiques c'est de la qu'elles ont leur gout aqueux, & il y a une matiere visqueuse dans les vesicules dont il se forme par digestion une liqueur douce & huileuse qui se manifeste.

bien par l'odeur que repandent les fleurs de cette Classe, le goût de pois tient le milieu entre le doux & le mucilagineux. Car il semble qu'il participe du doux & du visqueux.

Je ne puis remarquer dans les auteurs qui ont traité de l'anatomie des plantes que très peu de chose sur les vaisseaux qui sont particuliers à l'asperges, je ne puis remarquer que des vaisseaux lymphatiques & son large parenchyme, mais il est sûr qu'il y a des vaisseaux gommeux & lactés qui lui sont particuliers & qui donnent aux racines leur goût amer acide. C'est pourquoy le goût de pois qu'il a, vient d'un mucilage doux qui est dans les vésicules, le même qui est dans les plantes de cette classe vient du suc contenu dans les vésicules comme dans les plantes des autres Classes, & le suc qui donne à quelques vnes de ces plantes le goût de pois, est le véritable suc huileux spécifique, mais dans d'autres il devient par la fermentation une huile rance, ou amère acide, & ce goût est mêlé avec les différents goûts de pois.

Malpighi remarque qu'en coupant la queue de la Capsule qui renferme les fèves pendant qu'elles meurissent, les vésicules qui y sont renfermées repandent une humeur analogue à la térébenthine, il remarque encore qu'il y a des vaisseaux propres au pois.

Les plantes qui sont mucilagineuses & douces, ou qui ont un goût de pois, ont leurs fleurs qui ont une odeur d'huile de lin, ou très agréable.

La gomme adragant est la gomme d'une plante légumineuse, & le mucilage de cette classe lui est assez semblable.

Les Espèces de goût de pois sont.

1 Les plantes qui sont mucilagineuses & douces, ou qui ont le goût ordinaire de pois.

2 celles qui ont le goût de fèves

3 Celles qui ont le goût aspre de pois

4 Celles qui ont l'amertume de la fumeterre avec le goût de pois

5 celles qui ont le goût d'asperges & de pois

6 Celles qui ont l'odeur de lis avec le goût de pois

7 Celles qui ont l'odeur du genest avec le goût de pois

8 Celles qui ont une odeur fétide ou aromatique avec le goût de pois.

9 Celles qui ont un goût acide de pois.

I Les plantes mucilagineuses & douces, qui ont le goût de pois.

Le pois, le pois chiche, le lathyrus, la vesicelle, le cytisus, le pedicularis, le cytisus rubra, l'herba vicia.

2 Les plantes mucilagineuses & douces, qui s'inclinent à l'amertume ou qui ont le goût de fèves.

Les fèves, les phascolos, les lupins, l'orobas, l'anthyllis. Leguminosa.

Le Trifolium palustre est doux & amer comme les fèves & il s'incline vers l'amertume du Laurier, à raison de sa striation amère il guérit la pourriture des genives, & les ulcères scorbutiques si on s'en sert en decoction ou en syrop.

Ti Linguis dit que le trifolium fibrinum de Bonnetus a le goût de l'aloë, mais Ettmüller le décrit comme ayant le goût acide du pyperitis, C'est pourquoy ces auteurs entendent différentes plantes sous le nom de Trifolium fibrinum.

3 Les plantes qui ont un goût aspre de pois

Phepatique, le *barbapois*, la *uesce*, l'*arachus*, le *onithogolium*, le *trifolium lupulinum*, le *trifolium hirsutum*, le *trifolium lagopodes*, le *lagopus*, le *trifolium foliis purpureis*, le *trifolium silicorum*, le *trifolium pratense*, le même à fleur blanche & jaune, l'*herba humilis*.

La *acacia* est une plante légumineuse astringente.

4 Les plantes qui ont les racines & les feuilles d'un goût de pois un peu amer, doux & un peu aigre.

La *aquilegia*, les feuilles ont une apreté.

Le pied d'alouette, la fumeterre, le *thalictum*.

Le *vula pratensis* a une odeur fétide approchant de celle de la rue, la racine a une amertume assez semblable à celle du *lapathum*, les feuilles sont douces & aspres.

5 Les plantes d'un goût de pois qui ont les racines & les baies douces, amers & aeres, comme

l'asperge, le petit houx.

6 Les plantes qui ont les racines douces, gluantes, un peu amères, & un peu aeres, dont les baies ont un goût de pois doux, visqueux & aere.

Le *poligonatum* dont les baies sont douces et visqueuses comme les plantes qui ont le goût de pois, les semences sont douces & un peu aeres, les feuilles sont suaves, les racines sont douces, aeres & gluantes, cette plante est par conséquent de la classe de celles qui ont le goût de pois aussi bien que la suivante.

Le *unifolium*.

La mugue dont les fleurs sentent bon, mais les feuilles vertes ont le goût & l'odeur des plantes qui ont le goût de pois.

7 Les plantes qui ont le goût fort de pois, doux, amer, & dont les fleurs ont une odeur

manifeste de l'huile de lin comme le genre commun, le *genista spinosa*, le *spartium*, le *genista aureata*, l'arête bouff dont les feuilles sentent le bouquin & les racines ont le goût de genre, ce sont icy les plantes qui ont le goût du genre avec celui de pois.

8 Les plantes fétides qui ont un goût de pois amer & un peu aere.

1. Celles qui ont une odeur de l'huile de lin.

Le fenil, le colluto, l'anagyris, le fenugrec, le lin, le *psyllium de quercu*.

2. Celles qui ont une odeur deureau.

La linairé, le musle de veau.

9 Les plantes qui ont un goût de pois fort aere.

1. Celles qui ont une odeur de pois.

Le melidor, le *trifolium luteum*, le *galega*, le *pedicularis flore flava*, le *pedicularis palustris flore rubra*.

Le *persicaria siliquosa* est douce aere, et est de la classe d'un goût de pois.

Le *trifolium odoratum* a une odeur mêlée, le *trifolium bitaminosum* a une odeur de bitume.

2. Celles dont les fleurs sentent bon.

Le jasmin, le *periclimenum*, le lilas, le *vingua* à fleurs blanches, le *trifolium purpureum*, le *trifolium pratense*.



Le jasmin. Ses feuilles sont douces & ameres comme les plantes de la classe des goûts de pois.
Le Lilas est doux & amer, & il a des gouffes a raison des quelles il est de la classe des goûts de pois.

On dit que le jalap est un jasmin des Indes & il y a plusieurs autres plantes Legumineuses etrangeres qui purgent comme le Siliqua arborca lequel a un gout doux de pois a raison duquel il purge: Le Colutea uesicaria purge aussi, la racine est de la classe du gout de pois, la pulpe est decrite comme ayant un gout un peu amer & un peu acide outre l'acide doux de sucre, l'ecorce en est amere & astringente.

L'arbre qui porte le tamaris est un arbre filiqueux dont nous nous servons du fruit.

Les plantes Legumineuses etrangeres qui donnent la teinture al'eau, sont de la classe du gout de pois.

Le Bois nephretique est rapporte a la classe du gout de pois, il a le gout un peu amer & aise a raison duquel il est diuretique.

L'acacia tinctoria l'ecorce est un arbre legumineux amer & aise dont les fleurs sentent bon.

L'arbre de berzil a le gout astringent de pois.

L'indigo est aussi de la classe du gout de pois par sa viscosité.

Les Plantes qui viennent dans notre pais & qui teignent bien, sont aussi de la classe du gout de pois, j'en suis en doute si le pastel, l'ophioglossum, & le luteola ne doivent pas estre placez icy.

L'ophioglossum donne une couleur verte al'huile, il a un gout douceatre & tres aise quand on le frotte avec les mains, il est gluant au toucher; le pinguicula teint & il est un peu amer, gluant, & un peu aise.

Puisqu'il y a une si grande quantité d'huile dans les plantes de cette classe, il y a beaucoup d'apparence que les couleurs qu'elles produisent, viennent de leurs qualitez huileuses.

L'ochanete est un peu amere, aise & gluante & elle teint.

La faulse pavaille a une acrimonie moderee par laquelle elle fait suer, & une matiere farineuse par laquelle elle tempere les humeurs, C'est pourquoy elle semble estre de la classe du gout de pois, Car cette farine n'est qu'un muilage desséché, & plusieurs muilages ont un gout de farine.

Classe III

Des Plantes qui ont une saveur douce

Les plantes de cette classe ont une Lymphe un peu douceatre comme dans le grand air, laquelle etant montée dans les vesicules de la plante en un sue plus huileux, est separée dans les vaisseaux huileux ou qui portent la tire benthine, quoique ces vaisseaux n'ayent pas esté encore remarqués par les anatomistes.

L'huile & l'acide dans les sucs doux de ces plantes acquièrent par le moyen de la digestion avec l'eau et la terre une texture unie & folie, d'où résulte un gout agreable; ces memes sucs doux empruntent une petite odeur agreable du sue huileux qui est contenu dans ses propres vaisseaux, & nous connoissons par le degre de cette odeur que le sue huileux n'est que peu digéré & est en meme temps fort tempéré aussi dans la douceur de son gout, & qu'il conuient

beaucoup avec les humeurs de l'animal.

Malpighi a remarqué dans les fleurs de la Couronne Imperiale, dans le *lium persicum* & la digitale une douceur de miel, & j'ay aperçeu le même goût dans les fleurs du *melanthium* & dans d'autres, en sorte que toutes les plantes peuvent avoir leur douceur de leurs sucs spécifiques. En effet Malpighi assure que cette substance mielleuse ne leur vient pas du dehors, mais qu'elle vient du suc même de ces plantes qui a été bien digéré.

Le miel a une saveur douce, gluante, un peu aromatique, terrestre, & un peu aspre, ce peut être le suc des végétaux qui est ramassé des petits globules de la fleur.

Il donne trop d'acide pour être un suc animal & moins de sel volatil. Comme pour les humeurs des animaux lesquels ne sont point si doux que le miel, on peut le cuire en Consistance de gomme.

La Manne qui transude des feuilles d'un arbre fait bien voir que cette douceur vient du suc spécifique. La sassaëlle a une saveur douce & c'est une gomme, il en est de même du sucre qui est le suc d'une espèce de Canne.

Les espèces de saveurs douces sont.

I Les plantes qui ont la douceur d'herbe, ou la douceur ou l'attribution du jone.

II Celles qui ont la douceur double ou qui ont une douceur gluante ou farineuse.

III Celles qui ont la douceur un peu acide ou rapuneuse.

IV Celles qui ont la douceur aromatique des panais.

V Celles qui ont la douceur de la fougère.

VI Les Terebenthines qui ont de la douceur.

VII Les plantes qui ont une douceur d'une odeur agréable d'ivry.

VIII Celles qui ont leur douceur accompagnée d'une odeur fétide.

I Les plantes qui ont la douceur de l'herbe avec une attribution au jone.

Le jone commun.

Lequel a une tige est douceâtre & salée & les feuilles astringentes, c'est pourquoy il semble être une espèce de jone lequel a la même douceur salée.

Le gramin *Leucathemum* est doux & aspre.

Le *Typhasocan*.

Le *sparganium* est doux & aspre comme le jone.

2 Les plantes qui ont la douceur double dans les semences sont aussi visqueuses, & les feuilles vertes ont une odeur vive.

L'avoine, l'orge, le froment, le maïs, le riz, le *secopysum*, le *phalangium*, le *laerymajobi*, le chien dans ses racines douces & gluantes; Galien fait mention de l'acrimonie du gramin *grammassi*, & attribue une petite acide à toute sorte de gramin, & a raison de la quelle ils sont aspratifs & dissolvables; Le guayac est doux, & est acide & attaque la tête, L'égypte & le phlatais sont décrits comme acides, le pied pourry a une odeur de charogne & contient une poussière noire.



3 Les plantes lacteuses qui sont douces & un peu aces.

Le *Rapunculus*, le *Campanula rotundifolia*, le *Rapunculus scabius* & *Capitata*.

Le *Trachelium* avulsa est epais & un peu amer.

Le *Sperulum veneris* semble etre de cette Classe.

4 Les plantes qui sont douces, un peu aces, astringentes & un peu aromatiques —
comme les panais.

Le *Plantago aquatica*, les fleurs & les semences ont une saveur douce un peu brulante
& aromatique, Les feuilles sont douces, un peu aces & ont une odeur evie, le
plantain aquatique a un sel caustique Edmuller.

Le *Juncus flovidus*, la tige en est douce comme celle des autres jones, Les fleurs sentent
bon & sont douces & aces.

Le *Polygonum germanicum* est doux & un peu aces.

Le *Sagittaria* est de cette classe.

5 Les plantes qui ont la douceur de la fougere & dont les racines sont astringentes, un
peu ameres & un peu aces, & les feuilles sentent la suif de la Chandelle.

I Ces plantes suivantes sont les plus astringentes.

Le *Ornithogalum* dont les feuilles sentent le mouchoir de chandelle, la fougere male
le *Tonchitis*, l'*Asplenium*.

II Les plantes suivantes sont les plus mucilagineuses

la fougere femelle dont les racines sont tres mucilagineuses

Le *Capillaire*, l'*Adiantum album*, le *Trichomanes*.

Les feuilles & les racines du *Polypode* sont douces, ameres, un peu aces, fades, & par
Consequents purgatives.

J'en ay pu apercevoir dans le *Lingua Cervina* une odeur agreable, mais Le Docteur
Willis l'assure.

on donne aux enfants qui sont noies, la poudre de la racine de *Polypode* dessee.

6 Les plantes qui sont douces, un peu ameres, aromatiques & aces, comme sont les
terebenthines odoriferes.

Le *Calamus aromaticus* qui a des especes d'epaves de pin.

Le *Souchez long*, le *Schonander*.

7 Les plantes douces & un peu ameres qui ont le gout brulant d'iris, ou les plantes douces
et odorantes qui sentent bon & sont un peu ameres & aces, l'iris, le *Castus dulcis*, le
Castus amarus, l'iris palustre, le gingembre, le *Zedoaire*, le *Galanga*, le *Contrayerva*,
lequel on dit etre aromatique & aces comme l'iris.

Le *Cardamome* est une espece de roseau.

8 Les plantes douces & aces qui ont une odeur fetide comme

1. *Leppatala fetida* qui a une odeur de bauf voty
 2. *Lapinoine* qui est vuyeu amere, douce, fétide & vuyeu amere
- Ces sont les plantes douces & fétides.

voiez si quelques plantes de cette Classe ne pourroient point estre remoyées aux amers, parcequ'elles ont plus d'amertume que de douceur, & si quelques unes d'entre elles n'ont pas une acrimonie aromatique considerable elles n'ont pas estre rapportées à la dr Classe, come pourroient estre le gingembre, le galangor, le zedoaire.

La Douceur des plantes de cette Classe n'est évidente que quand elles sont fraîches.

Classe IV

Des Plantes qui ont gout amer

Les plantes ameres si elles sont aussy austeres ont leur Lymphes la larceuse & mal digérée dans les vesicules qui leurs sont propres, d'où il se filtre dans les vaisseaux spécifiques quelque peu d'huile, de gomme, ou de laiz qui Cause l'amertume, pour la sue qui reste dans les vesicules. C'est acerb, & ce gout d'acerb mêlé avec l'amertume, produit l'austere.

Malpighi parle de quelques unes de ces vesies qui fermentent une espèce de matière tartoreuse & visqueuse, laquelle a la figure d'un de dans l'échine & dans le pimplier etc, d'où je puis inferer que les vesicules renferment naturellement une liqueur acerb; Malpighi appelle le suc propre & spécifique du chêne une gomme luisante laquelle fortifie les fibres & les conserve si long temps en vie. Les Docteurs Grecs la font une resine, mais il est plus probable que ce suc amer est une gomme, car les resines ont moins d'amertume que les gommes, & le suc du chêne est trop épais pour pouvoir par le moyen d'une digestion monter en une resine.

Il y a quelques vaisseaux mucilagineux dans le noisetier & le chêne, parceque l'un porte des noisettes & l'autre du gland, lesquels fruits ont un lait visqueux qui ^{tiennent} dans les parties huileuses de l'arbre, & on remarque un semblable mucilage dans tout les arbres fruitiers.

Il y a des vaisseaux mucilagineux dans le premier qui est austere & entre les vaisseaux qui renferment la gomme luisante.

De ce que l'huile et l'acide ne peuvent jamais estre entièrement séparés dans les vegetaux, & l'huile point de place assignée qui soit sans amertume, car en même temps que l'acide s'attache aux parties terrestres, l'huile qui se sépare dans les vaisseaux terribenthines prend le dessus & donne l'amertume.

On peut juger du nombre des vaisseaux lacteus qu'il y a dans les plantes ameres par ceux qui se rencontrent dans le chardon qui est amer aussy, bien que la quantité des vaisseaux mucilagineux.

La brardane contient des semblables vaisseaux lacteus, elle est aussy amere & visqueuse.

Les plantes de cette nature sont les ameres fuliginuses, le gout de fumée est une marque de l'acide imparfait qu'elles contiennent semblable à celui qui est dans l'acide huileux de la tige d'orge & de la fumée.

Les plantes ameres sont bien plus digérées que les douces, parceque elles deviennent ameres par le moyen d'une plus ample digestion.

Le Doux amer comme il se remarque dans le pommier paroît tenir le milieu entre le Doux & l'amer, Car les plantes douces ne deviennent pas tout d'un coup ameres, mais le suc doit souffrir différens degrés d'altération, c'est pour cela qu'on voit tant nous n'apercevons dans plusieurs de ces ameres que de la douceur, le doux amer peut être renfermé dans les mêmes vaisseaux en ce que nous trouvons que la bile a goût la, ou bien le doux est contenu dans les vesicules & l'amer dans les vaisseaux gommeux, ces sortes d'arbres ont aussi des vaisseaux mucilagineux parce qu'ils portent des fruits, dans les arbres qui ont l'amertume de laurier l'huile est moins coagulée & l'amertume en est plus grande que dans les autres dans lesquels elle est plus embarrassée dans le suc acerbe. L'astiction est beaucoup tempérée par l'amertume dans ces mêmes arbres, il transude outre cela à travers l'écorce des vaisseaux mucilagineux une gomme aqueuse fort claire laquelle n'est autre chose qu'un mucilage épais, leurs feuilles sont visqueuses comme dans la plus part des arbres fruitiers, Les pêchers, le Cerisier, l'amandier &c; dans la plus part des arbres qui portent des bayes comme le meurier, le spina alba, le spine vinette, & dans les autres mucifères comme pour le hêtre, le marronnier &c. lesquels ont des fruits huileux & visqueux.

Malpighi fait mention à la pag. 69 de son anatomie des plantes des vaisseaux terebenthinés qui sont dans l'écorce des amandes qui degorgent une grande quantité de ce suc lorsqu'on les coupe.

Dans le fœneil y a une amertume de laurier, il se ferme par Coustout ou fœneil, une gomme & un mucilage quoique les vaisseaux qui le renferment ne soient qu'à l'usage de servir par le docteur groen comme deux cercles des vaisseaux ~~gommés~~ spécifiques

Malpighi remarque dans le meurier les vaisseaux qui renferment un lait amer, il fait mention dans le cerisier d'une liqueur rouge renfermée dans les fibres de l'écorce, dans les arbres qui ont l'amertume & l'acrimonie de laurier comme le noyer il y a deux cercles des vaisseaux spécifiques décrits par le D. Groen qui sont semblables à ceux qui sont dans le fœneil.

Le Sumach qui a une acrimonie un peu amère renferme des vaisseaux lacteux, dont le lait donne son suc amer & se desèche en Consistance de gomme.

Il paroît par ces exemples que l'amertume dépend d'une gomme lactée semblable à celle de la chicorée.

La sauge amère aigre qui est dans l'agrifolium doit dépendre de quelques vaisseaux lacteux.

Le D. Groen n'a décrit que les mucilagineux & les lymphatiques, il remarque que les vaisseaux lacteux sont ramassés en rond dans le dur de lion, dans le figuier ils sont ramassés en d'épaves d'aves et ils font des espèces d'anneaux, c'est pourquoy je presume que les anneaux qu'il dit être dans l'écorce du chêne, du noisetier, de la spine vinette et les espèces d'aves qu'il dit être dans le poisier & dans le pommier ne sont autre chose.

Les vaisseaux mucilagineux qui sont dans la mauve & dans l'orme sont ramassés en rond par pelotons, c'est pourquoy il est probable que ces mêmes pelotons qui sont dans le chêne, dans le noyer et le frêne sont des vaisseaux mucilagineux, mais dans quelques végétaux comme dans

Lagvisfolium les vaisseaux muco-lagineux & les lymphatiques sont tellement confondus ensemble qu'on ne les sauroit presque voir & qu'ils ont été peu remarqués par les anatomistes des plantes.

Je souhaiterois que nous eussions un éleve de chaque plante qui a les saveurs différentes que nous avons remarqué & qu'on eût remarqué les goûts des différens sucs des plantes avant qu'on eût remarqué les différens vaisseaux, car par le goût on peut découvrir les sucs & les vaisseaux qui sont propres à chaque plante.

L'epine vinette est amère visqueuse & aigre, elle contient une gomme jaune qui a le même goût & qui est renfermée dans des vaisseaux ramassés en espèces d'anneaux, la vertu purgative lui vient de cette gomme, mais son astringent lui vient du suc qui est contenu dans les vésicules.

Les plantes qui ont la même odeur de la térébenthine ont des grands vaisseaux térébenthinés, le suc qui est contenu dans les vésicules est très agréable.

Dans les espèces de térébenthine comme la partie huileuse se trouve, le paracelse elle dépose le goût d'aigre, de la même l'astringent qui est dans les plantes térébenthinées.

Le goût de la térébenthine est amer, aigre, gommeux & visqueux, laide est mêlé légèrement avec l'huile, c'est pour cela que cette même huile laisse échapper des particules si odoriférantes.

L'amer aigre semble tenir le milieu entre l'amer & l'aigre, toute sorte d'armonie vient de l'amentume.

Le D. Grew remarque dans l'absynthe des vaisseaux térébenthinés, & ce sont ceux, à ce que je pense, qui donnent la saveur douce & aromatique aux racines, il remarque des vaisseaux qui contiennent le suc & qui sont disposés en arc comme les vaisseaux gommeux, & ce sont ceux cy qui donnent l'amentume aux feuilles, l'astringent vient du suc qui est contenu dans les vésicules.

Les plantes amères sont ou un peu amères ou beaucoup amères, & on remarque ces saveurs dans certaines herbes & dans des écorces de certains arbres.

1 La première classe des plantes amères sont les racines dont les racines sont astringentes & un peu amères.

En 1^{re} lieu les plantes dont les racines sont astringentes & un peu amères, & les feuilles ont une saveur aigre, astringente, & un peu aigre.

1 Le plantain ordinaire celui qui a cinq côtes, le *coronopus vulgaris*, le *myosotis*.

2 La renouée ordinaire, la persicaire tachetée, le potamogeton, & ces plantes ont des nœuds à leur tige.

3 Le *semper vivum majus*, le *vermicularis*, le *sedum arborescens*, le *vermicularis frutes*.

Les feuilles des espèces de *semper vivum* sont acesces, les racines ont le goût & la figure de celle de l'ozeille, c'est pour quoy ces deux plantes peuvent être mises dans la même classe, & y avoir accès dans le *vermicularis*, & on peut les mettre dans les sauses comme de l'ozeille.

Le *morison* a fleur jaune & le *nummularia* appartient à la même classe, en que les feuilles ont un goût acesce mais plus crû & moins digéré que dans celles de l'ozeille.



J'ay donné a des Ratique du suc de semper vivum pour tempérer les sels & l'huile volatile du sang.

En 2^e Lieu Les plantes austères & un peu aères

1 celles dont les fibres sont aères.

La saxifrage a fleur blanche, le saxifraga aurea, le polygonum germanicum & le vivaria.

2. Celles dont les feuilles sont gluantes, le pourpier dont les racines sont un peu amères, un peu aères, astringentes, elles deviennent rougeâtres & donnent cette couleur à la salive, les tiges sont un peu salées comme le Cristal minéral. Il y a apparence que c'est a cause de ce goût qu'on s'en sert avec les Choses qu'on veut confire dans le vinaigre.

Les tiges du pourpier ont ce goût un peu salé par le mélange des deux saveurs différentes de l'amer qui est dans les racines & de l'aide qui est dans les feuilles: on dit que les fleurs de Camomille & les autres amers donnent une teinture qui est salée & diurétique; on devoit le Kali comme ayant un goût de sel semblable a celui de l'urine, mais je n'ay remarqué jamais ce goût que dans le pourpier.

Le pourpier est bon pour le rachement de sang a raison de la viscosité & de l'astringence des feuilles, mais il semble que la racine aye une vertu toute contraire.

Le Tetophium a les feuilles gluantes ~~très visqueuses~~ & la racine un peu amère & un peu aère. Laquelle est aussi blanche, & ne laisse pas d'être dans la même classe que le pourpier.

3. Les Plantes qui ont un fruit doux, un peu aide & visqueux lequel avec cela une odeur fort agreable & qui n'ont que trois feuilles.

Le Raisin.

4. Les plantes dont les feuilles sont amères & astringentes.

1 la quinte feuille qui a cinq feuilles.

2 la tomentille qui en a sept.

3 L'argentine dont les feuilles s'empent à la terre & ont une couleur argentée, le suc a un goût approchant de celui de la tanaïse.

4 L'atchimilla qui a les feuilles semblables a celles de la mauve.

On fait icy une description de ce qui est extérieur & accidentel a ces plantes pour faire voir le peu de nécessité qu'il y a de faire des descriptions amples pour distinguer les plantes entr'elles.

En 3^e Lieu Les plantes austères & aromatiques.

1. Celles qui ont l'odeur aromatique de la rose.

La rose muscade.

le rosa canina qui a un fruit doux & un peu aide lequel contient beaucoup de pulpe.

le radex rhodia a l'odeur de la rose & un goût amer, aère, & astringent.

La quine est aère & aromatique a raison de quoy elle est sudorifique.

Le cistus a une fleur en rose & il est un peu amer & astringent.

2. Les plantes qui ont l'odeur aromatique & froide de la pimprenelle.

Le filipendula, la racine des prés, la pimprenelle, la sanguisorba.

En 4^e Lieu Les plantes austères, aères dont la racine est un peu amère & astringente, & les

feuilles acerbes, ce sont les plantes qui ont l'austérité de la vigne.

1. Celles dont le fruit est doux & acide.

Le *vaccinium nigrum* & *rubrum*.

2. Celles dont le fruit est gluant & acide.

Le *grossularia*, les *ribes*, la vigne.

Les *ribes folio nigro* a une odeur forte de terebenthine & il est diurétique, si on en met infuser dans du vin il lui donne le goût du vin de rhin.

3. Les plantes qui ont les baies douces, aqueuses & acerbes & les feuilles vides.

Le *rubus vulgaris*, les fleurs ont l'odeur de la rose.

Le *rubus idaeus* a des baies fort odorantes, très gluantes & quelque peu acerbes.

Les acerbes qui ont l'écorce astringente.

1. Ceux dont le fruit est doux & gluant, lequel renferme un noyau.

L'arbre qui porte les jujubes & celui qui porte les sébestes.

La gomme laque vient sur le *jujuba indica*, la vertu hépatique lui vient de sa couleur rouge, il y a des insectes qui rongent l'écorce, & ce sont ceux probablement qui donnent à la gomme la couleur & la vertu, comme il arrive aussi au *kermès*.

2. Les végétaux dont le fruit est doux, gluant & acide comme

Le *prunier de Damas* sauvage.

Le fruit de palmier est doux & aspre, mais ses autres parties sont astringentes comme le *decussatien*.

Les feuilles du lotus sont astringentes & son fruit est doux & astringent.

3. Les plantes qui ont des baies douces & gluantes, lesquelles renferment des noyaux.

Le *piracantha*, le *paliurus*, l'*oxiacanthus*.

L'*oxis* a les feuilles astringentes & des baies douces & gluantes & d'agréables odeurs.

Le *Smilax* est une plante grimpante dont les baies sont rouges comme celles du *paliurus*.

4. Les végétaux qui ont un fruit acide, acerbe.

Le *nestler*, le *scorbus torminalis*, le *scorbus alpina*.

Le *Cornier* a un goût austère & son fruit est stiptique comme les *nestles*.

Le fruit du *poirier* sauvage quand il est mûr, est doux & aspre.

Le *Rhus obsoniorum* peut être rapporté aux espèces de *poisier* sauvage, en ce que le pédon des baies est acide, & les feuilles beaucoup astringentes.

L'épine vinette qui a les feuilles semblables à l'oreille, est purgative.

5. Les arbres dont les feuilles sont gluantes & gommeuses & le fruit astringent.

L'aulne, le *betula*.

6. Les arbres qui ont les semences ~~membracées~~ membranées & les feuilles pointues d'un goût austère.

L'*acris minus*, le *sicomore* lequel est fort doux & dont les premières feuilles paroissent avoir

L'odeur des plantes qui ont le goût de pois.

Le *platan* a des semences aspres lesquelles n'ont point d'enveloppe.



- 5 Les uegetaux qui ont un fruit doux & astringent.
- 1 Le noisetier dont le fruit est renfermé dans une coque.
 - 2 Le Staphylodendron dont le fruit est renfermé dans une gousse.
 - 3 Le Chatenier dont le fruit est renfermé dans une gousse épineuse.
 - 4 Le hêtre dont le fruit est renfermé dans un Calice aspre.
 - 5 Le Chesne, le liège qui sont des arbres qui portent le gland.
- Les Chataignes roties ont une saveur douce de farine, celles qui sont crues sont plus dures & aspres.
- 8 Les arbres qui ont des chatons d'un goût austère.
- 1 Le Salix latifolia dont les feuilles ont le goût de celles de l'osier.
 - 2 Le salix angustifolius & angustifolius dont les feuilles ont un goût austère.
- Le pinus Theophrasti est une espèce de saule.
- Les Chatons de saule ont d'abord une odeur fort agréable, mais quand on les a bien frottés entre les mains, ils ont une odeur forte de bitume.
- In hac arbor pinguis quidam humor crescit terebenthina non absimilis, nam et salicis ser vatura humida uisum confici solet. Goedartius de tuscetis.
- 9 Les arbres dont le fruit a une pulpe fort douce & devient un goût doux amer.
- Le prunier des jardins, Le sauvage.
- Les pruniers ont des goûts différents suivant les différentes mélanges de doux & de l'aigre, il en est de même des poires, les semences des pommes, des poires & des pruniers ont l'amertume de l'aurier.
- 10 Les arbres dont le fruit a une pulpe fort douce, & est pierreuse au milieu.
- Le poirier.
- 11 Les arbres dont le fruit est fort dur, acide, & a une odeur fort agréable.
- L'arbre qui porte les coings.
- Les premières feuilles de cet arbre ont un goût aspre & une odeur semblable à celle qu'ont les plantes qui ont l'amertume de l'aurier, mais on ne peut pas dire qu'il en ait une aussi agréable elle peut être rapportée à cette Classe.
- 12 Les plantes dont les feuilles sont gluantes & le fruit fétide, doux & gluant & un peu acide.
- Le fleurier qui porte des chatons & dont l'écorce est acide.
- Les plantes qui ont une plus grande amertume dont les espèces différentes sont.
- 1 Celles qui ont l'amertume de l'aurier.
 - 2 celles qui ont une amertume de saignée.
 - 3 celles qui sont amères, acides, aromatiques.
 - 4 Celles qui sont modérément amères, acides.
 - 5 celles qui ont une amertume de l'urine accompagnée d'une viscosité.
 - 6 celles qui ont l'amertume de la pithie.
 - 7 Celles qui ont l'amertume de chanvre.
 - 8 celles qui ont l'amertume de la terebenthine.
 - 9 celles qui ont l'amertume d'urtica montana.
 - 10 les leues & les herbes dures amères, toutes les espèces d'amertume dont je viens de parler, sont accompagnées d'austérité, Comme.
- En I Lieu les herbes austères.
- 1 celles qui ont un goût de cendre, celles qui sont un peu acides.
 - 3 les aromatiques.
 - 4 les aspres ou celles qui ont l'austérité de la vigne.

181
En 2^e lieu. Les leuques austeres qui sont encore subdivisées suivant le différent goût des feuilles ou des fruits, ou suivant quelque combinaison de goûts différents, seauons, de celles dont j'ay parlé.

Secondement. Les plantes qui ont une grande amertume accompagnée d'une astor lion, ou bien les plantes qui ont l'amertume du Laurier, c'est à dire le goût de la feuille dans leurs cloves, ou dans leurs feuilles qui est un goût semblable a celui du noyau de la pêche ou fort approchant.

I. Celles dont les fruits sont un peu amers & acides, le *Prunus* *bugula* quand il commence à pousser il a l'odeur du noyau de pêche.

Dans le *Cornus femina* les fleurs sentent bon, l'ecorce est fétide, le fruit est acide, amer, doux, & fade.

II. Les différentes espèces de Cerisiers dont le fruit est doux, gluant, un peu acide, ou un peu amer, les cerises ont différentes combinaisons d'acide & de doux, & d'un peu acide ou de gluant.

Le *Laurus* *cerasus* a un fruit gluant & doux.

Le *Cerasus* *fructa nigra* & *rubra*, le *Cerasus* *arum* & *alemosa*.

Les mirabolans ont une aigreur accompagnée d'un peu d'acrimonie

III. Les plantes dont le fruit est un peu amer, fade, doux, gluant, & qui ont de petites feuilles d'un goût de Laurier.

Le *Troisjeune*, le *philitrea*, le *latosaurus*.

on dit que le *liquum colubrinum* a l'amertume de la feuille de pêche & les bayes semblables a celles du fuscau, a raison de ce goût on jure contre les fleurs & les poisons.

1. Les plantes dont les feuilles & les fleurs ont une odeur très agréable.
le *gelsimum indicum* flore blanc.

2. Le *Laurier* dont les bayes sont ameres, acides & aromatiques.

L'arbre qui porte le gérofle est de même avec les feuilles de Laurier, en effet notre Laurier a l'odeur des cloves de gérofle.

L'arbre dont on prise la Cannelle a les feuilles & les fruits semblables au Laurier.

L'arbre dont on prise le bois de Sapan a les feuilles semblables a celles du Laurier & il porte des bayes. Le poivre de la Jamaïque a le goût de celui de gérofle.

3. Le myrthe dont les bayes sont un peu ameres, astringentes & un peu acides.

Le myrthe *brabantica* qui a l'odeur & les feuilles de myrthe mais il est plus amer, il a des chatouilles semblables a ceux du jaule, on remarque que la semence a l'odeur de gérofle.

4. Le *Salix odorata* qui a les feuilles de saule quand elles sont jeunes elles sentent très bon, & quand on les a beaucoup froissées entre les mains elles ont l'odeur du Laurier.

on remarque une odeur fort agréable de térébenthine dans les premières fleurs de plusieurs arbres, L'huile de la plante ayant été renfermée et soignée pendant l'hiver devient plus vineuse, plus odoriférante, & acquiert une plus grande digestion, semblable en cela a celle de saïsin & d'autres.

Liquours quand elles ont été renfermées dans des bouteilles, & c'est pour cela que les premières fleurs des arbres ont une odeur si agréable laquelle dépend de la bonne digestion de l'huile

de la plante.



La plus part des arbres aromatiques sont de cette classe, le benjoin & la casine
d'un arbre qui a la feuille de Cistonnier.

Le tacamahaca est un peu amer & aromatique, l'arbre dont est tirée cette gomme
aussy bien que celui dont est tiré le gummi caranna, sont du nombre des plantes qui
ont l'odeur aromatique du laurier.

3 Le The est un arbrisseau qui porte des bayes, elles sont douces, ameres, les feuilles
sont un peu ameres, aromatiques & un peu aces, a savoir de quoy elles sont aphrodisiques,
Les bayes sont fides & tres chaudes.

V Les arbres qui ont un fruit fort odoriferant dont l'ecorce est aromatique & un peu
amere ou douce & la pulpe acide.

1 Le Citron dont l'ecorce est un peu douce & aromatique & la pulpe douce & aigre.

2 Le Limon est plus aigre & son ecorce plus amere & plus aces.

3 L'orange a l'ecorce d'une amertume Considerable, mais d'une acrimonie aromatique
semblable a celle du précédent.

4 La grenade est douce et vineuse ou aigre, son ecorce a quelque stipticité, & les feuilles
du grenadier ont une odeur melée de fetide & d'aromatique.

VI Les arbres qui portent des fruits huileux sont doux ou amers.

L'amygdalus amara, ou l'amygdalus dulcis, les amandes ont une gomme aqueuse &
les douces ne laissent pas que d'avoir une petite amertume.

Le palma Indica nuifera a un goût un peu amer, doux, huileux, & une odeur un peu
fetide, son fruit donne un huile, un vinaigre, & un lait & un sucre.

VII Les arbres qui ont des fruits doux & une ecorce aces.

1 Le Noyer dont les feuilles ont l'odeur & la figure de celles du laurier.

2 Le Chêne dont l'ecorce est un peu amere, aces & astringente, les feuilles ont la
verte du laurier & le gland est doux. M^r George anthrobus qui est de tamesworth
mon amy intime, homme fort accompli & qui cognoit plusieurs plantes avec moy, m'a
envoyé quelques parties de ces arbres.

VIII Les plantes qui portent des bayes & dont l'ecorce a le goût amer, aces & du laurier.

1 L'agrifolium dont les bayes rouges sont douces, un peu ameres, un peu aces & gluantes,
& la feuille a l'amertume du laurier, C'est notre laurier d'Angleterre.

2 Le viscus qui a le goût semblable a celui des plantes qui ont l'amertume du laurier,
& c'est hors des arbres, les bayes sont gluantes & aces.

IX Les plantes qui ont l'acrimonie du laurier.

Le Clematis daphnoides dont la racine est amere, aces, il monte a la faveur d'autres
plantes sur lesquelles il s'appuie.

on dit que la pyrole est amere, astringente.

X Les plantes lacteuses ou qui contiennent une gomme aces.

1 Le gayac a les feuilles de Laurier, on dit qu'il l'est mauvais, mais la gomme a un goût aigre & une odeur un peu douce quand on la brûle, l'écorce de gayac semble avoir l'amertume du buis.

2 Le draco arbor a l'acrimonie du Laurier, la gomme est aigre a raison de quoi elle est bonne dans les hémorrhagies qui sont causées par des obstructions, il se dissout dans l'eau & dans l'huile & se fond au feu comme les résines.

3 Le shas virginiana a un lait aigre qui se dessèche en une gomme, il semble qu'il ait l'acrimonie & l'amertume du Laurier.

XI Les plantes dont les feuilles ont une odeur très fétide.

1 Le buis qui a l'amertume du Laurier & qui porte des bayes, son odeur fétide le rend narcotique.

2 Le lierre dont les feuilles ont l'odeur de l'huile fétide, les bayes sont douces, aigres, aromatiques, gluantes, amères, diuétiques, sudorifiques & purgatives.

Le Café. Le fruit est un peu amer & fade, son enveloppe est un peu aigre & aspre, le noyau est un peu amer & chaud, les feuilles sont toujours restées par cette description de M. Ray il paraît qu'il en est du nombre des plantes qui ont l'amertume du Laurier, c'est à raison de cette acrimonie qu'il empêche de dormir & qu'il est diuétique, voyez si les bayes de lierre ou celle de genièvre ne font rien par les effets du Café.

XII Les plantes dont les feuilles ont une odeur de Coud

L'olivier qui a de longues feuilles semblable à celles du Laurier, & un goût fade, il a des gousses & peut être rapporté à l'apocynum.

XIII Les plantes qui ont fruit large, aqueux & charnu dont le noyau a l'amertume de celui de la pêche aussi bien que l'écorce de l'arbre.

La pêche, le nœux persica, les fruits de ces deux arbres ont un goût vineux & un peu amer.

XIV Les arbres dont les chatons ont l'amertume du Laurier.

Le populus alba, le populus nigra, le populus lybica, le populus alba foliis minoribus, le salix folio amygdalino.

Les Chatons du populus tremula ont le même goût que l'écorce.

Les boutons du populus lybica sentent bon quand on les frotte entre les mains.

Les boutons du populus ont une sueur jaune, gras & résineux dont ils ont leur vertu.

M. Ray dit que le Kinkina a les feuilles du premier qui porte de jeunes rouges, la fleur de Koïler, l'écorce récente est un peu purgative, elle ressemble à celles du Cerisier, du pêcher & de l'amandier, lesquelles purgent aussi & ont le même goût que le Kinkina; L'arbre qui est à Chelsea n'est pas le véritable Kinkina parce qu'il a un goût de térébenthine & non point l'amertume du Laurier comme doit avoir le Kinkina, & je suis en cela de l'opinion de M. Walter qui ne l'approuve.

XV Les plantes qui ont des semences amères aigres, le fœne.



XVI Les arbres qui ont un fruit huileux.

I Les olives meures sont noires, aeres, ameres & fader, les feuilles d'olivier sont ameres aeres, l'huile n'est autre chose qu'un suc mucilagineux qui se remarque dans les plantes qui ont l'amertume du Laurier.
L'amusea est un peu amere

II Les plantes qui ont une amertume de fumée

1 Les plantes aqueuses, ameres, fuligineuses & lacteuses.

La dens delion dont les racines sont un peu aeres, elles ont l'amertume & l'acrimonie delabile.
Le fenich, la Chicorée, l'endive, la scorsonaive dont les racines des seches ont une saveur gluante & tres aere a raison dequoy elles sont sudorifiques, je n'ay pu rencontrer ce meme goust dans les plantes fraiches.

L'arbre de bou appartent a cette classe.

2 Les plantes astringentes qui ont une amertume de fumée.

L'hieracium, la piloselle, la honovilla, le pulmonaria gallovi, le lamsana.

3 Les plantes ameres, gluantes & fuligineuses.

Le Chardon Commun, le Cardus maria, le chardon benit, le cardus l'aneratus, le dipsacum, la bardane, la carthame, la branche vaine.

Les racines de bardane ont l'amertume de la fuge & des herbes j'appelle amertume de fumée, les feuilles sont beaucoup plus ameres.

4 Les plantes ameres, astringentes, un peu aeres & fuligineuses.

La jacobée, le flabe, le cyanus, le sciratala, la scabiege, le succisa.

5 Les plantes ameres, douces, astringentes & fuligineuses dont les feuilles sont gluantes & ont l'odeur agreable de panais.

Le bellis major. il a une petite amertume outre sa douceur, il est par consequent de la meme classe que la jacobée.

La jacobée, la grande Centaurée, l'erigerum majus, l'erigerum tomentosum, le pas d'ane.

6 Les plantes ameres, aeres, qui ont une odeur melée d'aromatique & de fetide, comme la Carlina.

III Les plantes qui ont l'amertume de l'absynthe, ou les ameres aromatiques un peu aeres & astringentes qui ont avec cela une odeur d'absyntheum seriphium, ou une odeur melée de desagable.

L'absynthe commune, l'absyntheum romanum, l'absyntheum seriphium, l'absyntheum santonium, le quaphalium, le polium montanum, le tanaisie, le mille feuille, le gesatum, le ptarmica, la camomille, le buphtalmum, le cotula qui est fetide.

L'armoise, la matricaire, le votanum mas & femina, la mille feuille, la camomille, le buphtalmum, le cotula sont des absyntes par rapport a leur odeur & a leur goust.

La tanaisie a une apvochante de celle de la malvaire, & la balsamite sens-comme la tanaisie, elle a outre cela une odeur balsamique & un goût amer, aere, & astringent d'absynthe.

IV Les plantes qui ont l'amestume de la gavarane claus-ameve, un peu aere & astringente.

Le gallium, le mollugo, l'asperula qui est tres odorifera, le gallium a un peu de douceur.

L'apwine, le cicutaria, la gavarane, l'oseanette, la chelidone semble estre une espèce de gavarane par son amertume & par la couleur de sa racine, mais elle a trop d'aerete pour cela.

La gavarane teint l'urine en rouge comme remarque Gesard, toutes les plantes qui teignent ont des particules huileuses & aeres, lesquelles agissent sur les humeurs des animaux qui teignent aussi. Comme est la bile & la partie rouge du sang, c'est pour cela que ces sortes de plantes sont censées hepaticques & par lesquelles sont aerys elles sont diuretiques.

V Les plantes qui ont l'amestume du lapathum & dont la racine est amere, gluante, super aere & astringente.

1 Celles qui ont des feuilles acerbes & aqueuses

Le lapathum commun, la patience, la rhubarbe, le rhabarbarum ponticum, le rhabarbarum monachorum, le lapathum rubrum.

2 Ceux qui ont des feuilles semblables à l'ozeille & plus aigres que les premières.

L'ozeille commune, l'actosa, l'anceolata, l'actosa rotundifolia, l'actorella.

3 Celles dont les feuilles sont acerbes & les racines fort astringentes.

La bistorte, l'hydrolapathum.

VI Les plantes qui ont l'amestume de Chanuse dont les feuilles sont ameres, aeres, aromatiques, avec une odeur forte qui porte à la tête; Le goût de chanuse est principalement dans la racine, l'armonie se fait sentir dans les feuilles, les racines sont douces.

Le Chanuse commun a un goût piquant.

Le Chanuse, l'eupatorium Cannabinum, l'eupatoire a fleur jaune.

L'aigremoine commune a moins de goût dans la racine que n'a l'eupatorium Cannabinum.

L'eupatoire a fleur jaune a l'odeur agreable de panais & un goût amer aere.

L'eupatorium Cannabinum a la même odeur mais plus forte.

Le marrubium aquaticum sens-comme l'aigremoine.



VII Les plantes qui ont l'amestume du fureau, ce sont des purgatifs amers, aeres & mucilagineux.

Le succau ordinaire, les ambucus aquatica, l'hyeble, l'euonimus theophrasti.

VIII Les plantes ameres, douces & un peu aeres.

1 Celles qui n'ont qu'une petite amertume, dont les fleurs ont une petite odeur de girofle.

& Les feuilles avertes un goût cord.

Le Lychnis a fleur blanche, celui a fleur rouge, le lychnis viscaria, le lychnis calcedonica.

Le behen album, le paronichia folis rutae, a une apvôte super amere & douce, la fleur comme celle de lychnis & il est gluant au toucher.

Les racines du lychnis lychnitis, du lychnis calcedonica & du behen album ont une arimonie mêlée d'un peu d'amestume.

Les feuilles de *lychnis viscaria* sont un peu ameres, astringentes & gluantes, & la tige est un peu aspre & gommeuse au toucher.

La semence de *lychnis togetum* est amere aigre.

Le Calice des fleurs de *lysimachia purpurea spicata* (Lesquelles ont l'odeur des juncques cuites au four lorsqu'on les a frottées dans les mains) est un peu amer & doux aussi bien que la racine, mais les feuilles sont gluantes, c'est pourquoy je Crois que c'est un *lychnis* ou une prunelle.

2 Les plantes qui sont très fades, ameres, & douces, & dont les fleurs sentent le gerofle.

Asmerius pratensis, *Asmerius*, la *symplocaria*, ou bien elles sont fades, ameres & douces, sans que la fleur ayt l'odeur du gerofle.

La *Centauree*, la *gentiane*, la *gentianella*.

La *scrophulaire*, la *digitale* dont les fleurs ont une douceur amere & les feuilles mortes une odeur de sureau.

La racine de *gynocranbe* un peu amere & un peu aigre, & elle a une odeur de sureau; voyez si cette plante est de cette classe; les feuilles cuites & pressées & interieurement purgent violemment.

3 Les plantes qui ont une odeur de gerofle forte & aromatique.

Les racines de *saillen*, de *Caryophyllata*, de *lychnis coronaria* ont l'odeur du gerofle.

IX Les especes différentes d'amers forts, ce sont les plantes qui ont l'amertume de la ~~terebenthine~~ *terebenthine*.

En 1^{er} Lieu Les amers astringens qui ont avec cela une odeur de terebenthine.

1 Les arbres véritablement terebenthinés.

Le sapin, le pin, le picea, le lentisque, le Cypres, la terebenthine, l'arbre qui porte les pistaches, la melaise.

Il y a un arbre terebenthiné Coud.

La Terebenthine de venise est tirée du melaise, celle de chypre est tirée de la terebenthine, la poix de bourgogne, & la poix resine.

La Terebenthine est tirée du *pinus montana*.

La *sarcocolla* est la gomme d'un arbre turques qui est un pin.

L'encens est la resine d'un sapin, le manna-thuris en est la gomme.

L'arbre qui porte la gomme ressemble au lentisque, le *stacte* est une myrrhe liquide, la myrrhe est amere, un peu aigre & gommeuse.

Le *Bdelium* sent bon comme la myrrhe & c'est la gomme d'un arbre.

2 Les herbes terebenthinées sont Astringentes.

Le millepertuis, le *cyron*, le *androsemum*, la *percefeuille*, le *beupleurum*.

En 2^{ème} Lieu Les terebenthines ameres, astringentes qui ont une odeur aromatique.

Le bois d'aloes qui est un peu amer, astringent, & aigre a raison de quoy il est Cordial.

Le bois de rose adunage avec la classe des plantes qui ont l'amertume de laurier.

Les *Santales* sont aromatiques, un peu ameres, astringentes & un peu aigres, ils ont l'odeur de la rose, les feuilles de l'arbre sont decrites comme celles de l'arbre dont est tiré le *marthé*.

177
Le *Opobalsamum* est la terebenthine de l'arbre d'où il decoule.

Le *Carpobalsamum* est la semence de l'arbre d'où il decoule.

Le *Xylbalsamum* est le bois de l'arbre.

Le baume de Copahu a un goût amer de terebenthine & une odeur de bois de rose.

Le Storax est une gomme résine d'une odeur excellente, l'arbre d'où il decoule porte une espèce de noix résineuse, avec de l'huile.

La Terebenthine porte des bayes & a les feuilles du laurier, ce qui fait voir le rapport que la nature a mis entre les plantes qui ont l'amerume de laurier & les terebenthines.

La Terebenthine est dans les plantes d'une couleur pale, rougeâtre, jaune & bleue.

Le genièvre dont les bayes font que l'urine sent la terebenthine.

Le *Cistus ladanifer*, le botrys, la fanielle.

Le *Cedrum virginiana* a une acrité bouillante & une odeur forte & agreable.

Le Storax, la noix muscade, le maiis en est le malope, l'arbre qui porte la noix muscade est decrit comme un Laurier.

En 3^e Lieu Les Terebenthines fetides.

Une odeur fetide melée avec celle de Terebenthine dans des arbres & dans d'autres plantes.

La sabine, l'arbre de vie.

une odeur fetide melée de celle de terebenthine.

Le nard Celtique, le nard Indique, le Cabasse, la ualésiane, le serpentaria virginiana.

L'arbre d'où decoule le Camphre est decrit comme le genièvre, le Camphre est un sel volatil huileux naturel qui sort de l'arbre.

En 4^e Lieu. Les plantes dont les feuilles sont un peu ameres & aces, & les feuilles ont l'odeur d'une terebenthine fetide.

Le *flos africanus*, le fouet, le *Crysanthemum legetum*.

En 5^e Lieu Les plantes terebenthinees un peu ameres, aces, attingentes & un peu aromatiques.

Le *Consolida sarvaenica*, l'herbe dorée qui est tres aere, a raison de quoy elle est diuretique, l'herbe doria, le *Stachas citrina*, voyez

Le *Coniza corulea aces*, la saïne de *coniza media* a l'odeur de la terebenthine.

La saïne d'aulnée a euidentmt le goût de terebenthine, a raison de quoy elle est prestovalle & diuretique. Le Docteur Grex a remarqué dans l'aulnée un baume de couleur citrine.

Le *flos solis* a l'odeur de la terebenthine quand on rompt cette fleur au milieu de laquelle il y a des Etamines qui teignent les doigts en bleu.

Le *Lappaminor* est de la meme Classe.

L'ortie *serotina fruticosa* a le goût de la terebenthine.

Le *Malabatum* est la feuille de l'arbre d'où on prise la canelle, il a le meme goût & la meme vertu que le *Spiranad*.



En 6^e Lieu Les plantes astringentes & un peu ameres, qui ont une odeur de muge ou de terebenthine.
Le *Geranium robertianum*, le *geranium balvaticoides*, le *geranium moschatum*, le *geranium columbinum*.

Il y a quelques *geranium* qui ont très peu d'odeur.

X D'autres especes d'amers.

Les plantes qui ont l'amertume d'*urtica mortua*, elles sont un peu ameres & astringentes.

En 1^{er} Lieu Celles qui ont une odeur fétide semblable à celle d'*urtica mortua*.

En 2^e Lieu Les plantes un peu ameres & astringentes.

1 Celles dont les feuilles sont avec cela gluantes.

Le *Lamium* à fleur blanche, à fleur rouge, à fleur jaune, le *sideritis*, le *panax* *colorij*.

2 Les resineuses fétides.

Le lierre terrestre, le morsus galline, le *galio* *opus*.

3 Celles qui ont une odeur de *lamium* & une resine aromatique.

Le *labdanum* *segetum*, la betoine, l'*hominum*, la *selavie*, la *melisse*.

4 Celles qui ont considérablement d'amertume.

Le *ballotte*, le *marrube*, le *cardiaque*, le *scorodonia*, la *germandrée*, le *tracrium*, le *stachys*, le *houblon*, le *scordium*.

XI Les plantes un peu ameres & astringentes qui ont le goût et la qualité vulnérinaire du *lamium*, mais qui n'en ont pas l'odeur.

La *verbene*, la *bugle*, le *phraize* qui a le même goût que la *verbaine* & très peu d'odeur, elle a par conséquent la même vertu Cephalique que la *verbene*, laquelle semble être un *lamium*.

La *saine* *veronica* *facie*, la *veronique*, la *prunelle* laquelle est une *veronique* par sa racine amere & astringente, la *valerogonon*, la *Cuscuta*.

Le *verbascum* est un *lamium* par son amertume qui est semblable à celle du *marrube*, la racine est amere, acide, & la fleur a une petite odeur.

Voyez si le *bouillon blanc* est un *lamium* par son astringence mêlée d'amertume, Il a la même astringence fade & amere que le *verbascum* commun qui adoucit avec l'amertume de la *verbene*.

La *Digitale* semble approcher de l'amertume du *verbascum* comme je m'en suis aperçu en goûtant la racine.

La *scrophulaire* & le *betonica* *aquatica* semblent être des especes de *lamium* par leurs fleurs, par la quarrure de leurs tiges & par leur astringence mêlée d'amertume, mais ils ont l'odeur fétide de fusain & non point du *lamium*.

Les plantes suivantes peuvent être par conséquent placées ici comme ameres, astringentes avec une odeur fétide.

Le *verbascum*, le *bouillon blanc*, la *digitale*, la *scrophulaire*, le *betonica* *aquatica* & le *cyonarbe*.

129
XII Les plantes dont l'écorce & les bays sont très amères & douces & qui sont purgatives.
Scythammus catharticus dont l'écorce est très aigre ou brûlante à la bouche quand on la mâche.
Paulnus nigra bacifera a le même goût & la même vertu.

XIII. Les herbes qui sont amères, douces, gluantes, un peu aigres & purgatives.

La aloès, voyez si cette plante doit être rapportée aux espèces d'herbe, les feuilles sont astringentes.

La gratiolo, le *lysimaehia galaviculata*, voyez si ces plantes ne doivent pas être rapportées à la Classe de celles qui ont la Douceur & la moiteur du *Lychnis*.

Classe V

Des Plantes aromatiques

Les Plantes qui ont un goût d'aromatique, sont ou aromatiques douces, ou aromatiques un peu amères.

Il y a quelques plantes aromatiques qui sont en même temps douces & un peu amères, il y a aussi des odeurs mêlées d'aromatiques & fétides.

Les aromatiques douces ont leur douceur du suc qui est dans les vesicules qui est huileux & qui glisse légèrement sur la langue; mais elles ont leur goût aigre aromatique d'un lait, lequel peut être desséché dans le fenouil en Consistance de baume huileux, dans lequel il y a un sel volatil mêlé avec l'huile, & c'est de là que les aromatiques ont leur aigreur, & qu'ils paroissent chauds au goût, toutes les plantes umbellifères sont lacteuses, & le lait qui est dans l'angelique quand il est desséché, paroît comme des grumeaux de sang, ce qui est remarqué par le D. Grew.

La Digestion est plus grande dans les plantes aromatiques un peu aigres que dans les douces que j'appelle de la classe du fenouil, parce que cette plante y est la plus commune, & que son goût peut être remarqué dans toute cette Classe; les racines de fenouil cuites ont le goût de panais. Le sel huileux est répandu par toutes les plantes & c'est lui qui leur donne le goût, c'est aussi le même qui affecte l'odorat & le goût.

Dans les plantes aromatiques un peu amères comme sont le romarin & la lavande, la térébenthine balsamique est comme une résine, laquelle donne le goût aigre un peu amer & est logée dans des vaisseaux huileux, mais il y a unestriction dans les vesicules.

Les sucs huileux ont acquis leur dernier degré de digestion dans les plantes aromatiques qui ont une odeur mêlée.

En I Les plantes aromatiques douces & aigres.

1. Celles qui ont une odeur de panais, le *pastinaca latifolia*, le *pastinaca tenuifolia*, le *pastinaca aquatica*, le *sium*, le *sium*, le *sium*, le *quanthus aquatica*, le *battalos*, le *sium persuvianum* dont les racines ont une saveur de farine douce, gluante, & ainsi elles sont bonnes à manger, les fleurs & les feuilles ont l'odeur douce de panais.

Le *Daucus*, la *jimprenelle*, le *saxifraga major*, le *saxifraga minor*, ou bien ces sortes de plantes ont l'odeur de panais mêlée avec une odeur fétide.



Le Sphondilium, Le Cicutaria vulgaris.

2 Celles qui ont l'odeur aromatique de fenouil.

Le fenouil, l'aneth, le dracumulus hortensis, l'anis, le Camum, le Cythnum, le bois de Sassafras est de cette classe a raison de son goût, ou bien ces sortes des plantes ont l'odeur de fenouil mêlée avec une odeur fétide.

Le pucedanum a une odeur de souffre, le fenule, le panaxa, le libenotis, le cucumim, le meum, le coriandre, l'ammi, le leuisticum, le fites montanum. Les quels ont l'odeur de leuisticum, & un goût aigre par leur goût & leur odeur qui viennent d'un sel volatil huileux, toutes ces plantes sont histériques, fortes, fétides, diurétiques, pectorales & Carminatives, comme sont toutes les plantes de cette Classe.

3 Celles qui ont l'odeur de persil.

Le Caucalis, le persil de macedoine, le persicelinum sativum.

Le bulbo Castanum, le smyrnium, la persicivore, l'hyposelinum, l'ache, & cette dernière plante a une odeur forte ou fétide.

4 Celles qui ont l'odeur du Cerfeuil.

Le Cerfeuil, le peten venevis, le Cingidium lequel est de vis et aromatique amer.

Le reselli a l'odeur du cerfeuil comme assure Gerard.

Celles qui ont l'odeur du Cerfeuil mêlée avec une odeur fétide.

Le Syris Sykustri seminis bus asperis.

5 Celles qui ont une saveur douce, aromatique, aigre & astringente comme la Canelle,

Le Cassia lignea, j'ay rangé ces sortes des plantes avec les aromatiques qui approchoient du Laurier, mais par leurs goûts elles appartiennent a cette Classe.

6 Celles qui ont une saveur douce, un peu amère, aigre & aromatique avec l'odeur de l'angelique.

L'angelique des jardins, l'impératoire, l'herba Gerard, le petasites duquel il transpire un baume semble a celui de Copahu.

7 Celles qui ont Considérablement de la douceur, de l'aereté & de l'aromatique.

Les Cucubes, le Cardamome, l'amamum est considéré comme le cardamomum & comme l'acorus.

Les plantes aromatiques & douces sont rapportées avec plus de raison a cette classe.

En 2 lieu. Il y a d'autres différences des plantes aromatiques, Il y en a qui sont un peu amères, d'autres qui sont aigres, & d'autres qui sont un peu astringentes.

1 Celles qui ont une odeur de menthe pure ou mêlée.

Le Mentha spicula, le calament, le menta crispa, le mentastrum, le sysimbrium.

Celles qui ont une odeur de menthe mêlée avec une odeur fétide.

Le nepeta, le dictamnus, le pouliot.

2 Celles qui ont une odeur de citron.

La miltipe, le basilic.

3 Celles qui ont une odeur de marjolaine.

Le marum syriacum, l'origan, la marjolaine, Le Clinopodium, l'acorus.

4 Celles qui ont une odeur douce & résineuse.

Le ros marin, la lavande, le stachys arabique, le thym, le serpolet, le romarin.

Celles qui ont une odeur mêlée de fétide.

Le hyssop, la jussieu.

5 Celles qui ont une acrimonie fort grande

Le gingembre, le galanga, l'acorus.

voyez la Classe des saveurs douces ou ces dernières plantes sont placées plutôt à cause de leur ressemblance extérieure avec les autres plantes de cette classe là, mais elles doivent être rangées par rapport à leur goût, Le Cortex Witeanus peut être rapporté aux plantes qui ont l'amertume du laurier.

Celles qui ont une odeur mêlée.

Le zedoaire, Le Camphre. voyez les plantes amères astringentes qui ont une odeur de pimprenelle, Les douces, amères, astringentes qui ont l'odeur du gerofle, Les aromatiques qui ont l'odeur du laurier, Les aromatiques thibenthine, Les austères aromatiques.

Je trouve en general que les racines des plantes aromatiques un peu amères sont seulement un peu amères & astringentes, l'aromatique en plus évident dans les feuilles, comme il se voit dans le baume, la marjolaine, la fetide, la sauge, la racine de la menthe n'a point tant d'aise & d'aromatique que les feuilles, C'est pourquoi les suc doivent être plus digérés que dans la racine, laquelle est seulement un peu amère & astringente, & l'aise aromatique vient de l'amertume de la racine.

J'ay Comparé le goût de la menthe qui avoit été long tems gardée dans l'eau avec celui de la menthe fraîche, le goût & l'odeur de la première n'étoient pas si considérables que ceux du pied qui avoit été cueilli nouvellement dans le jardin, il y avoit quelque différence mais qui n'étoit pas grande.

De ce que les herbes viennent dans l'eau il paroît qu'elle n'est pas un pur Element, mais un Corps Composé qui a des parties huileuses, acides & terreuses mêlées ensemble, lesquelles sont toutes renfermées sous la forme d'eau & nourrissent aussi bien les plantes que les poissons: L'eau qui a été long tems gardée a un goût acide & une odeur fétide, ce qui fait voir sensiblement qu'il y a un huyle & un acide diffus dedans dans plusieurs plantes amères comme dans celle qui ont l'amertume de la sauge; Les racines ont un goût plus fort que les feuilles à cause du grand nombre des vaisseaux lactés qui s'y trouvent répandus, & ne laisse pas d'y en avoir de répandus sur les feuilles, outre ces vaisseaux, il y a un suc crû & visqueux contenu dans les vaisseaux des feuilles, lequel est incapable de recevoir une plus grande digestion par la Chaleur du soleil, & de la vient que le goût des feuilles participe beaucoup de ce suc crû & visqueux aussi bien que d'une amertume laquelle est fournie par la gomme. La sauge & l'amertume qui est contenue dans les vaisseaux spécifiques.

La racine de millepertuis a un goût un peu amer & astringent, & une odeur de terebenthine moindre que les feuilles dans lesquelles le suc huyleux est plus exalté & volatilisé, & participe plus de l'odeur de la terebenthine.



Classe VI

Des Plantes fétides

Je trouve que les plantes fétides ne peuvent pas être facilement distinguées des aromatiques, à cause du rapport qu'il y a entre ces plantes & les douces ou amères tant dans leur forme extérieure que dans leur goût, en sorte que leurs odeurs mêlées de fétide & d'aromatique, doivent être rangées à la même classe.

J'ay parlé de plusieurs plantes fétides qui sont placées dans les autres classes par rapport à des goûts remarquables qui sont joints avec leurs odeurs fétides, comme sont

1 Les plantes fétides qui ont un goût de levre.

2 Les plantes fétides qui ont un goût d'huile rance & qui sont rangées dans la classe du goût de pois.

3 Les plantes fétides qui ont l'odeur du Samium.

4 Celles qui ont l'odeur d'usureau.

5 celles qui ont du rapport avec la térébenthine

6 celles qui ont l'amerume du Laurier.

7 Les plantes fétides qui sont douces au goût.

Mais les plantes fétides qui suivent sont mentionnées dans ces dernières classes.

8 Les plantes fétides qui ont le goût de lail.

9 Les plantes fétides qui ont le goût de creysson.

10 Les fétides corrompues qui sont les plantes venimeuses.

Je ne parleray icy que des plantes narcotiques qui sont mucilagineuses, auxquelles j'ajoutay les narcotiques qui portent à la tête, quoiqu'elles soient plutôt aromatiques que fétides.

Les Plantes aromatiques fortes approchent du fétide & ont effectivement quelque chose dans tous les deux, ils sont censés quelque peu narcotiques.

1 Les plantes fétides dont les feuilles sont mucilagineuses qui ont une odeur mêlée d'aromatique & de fétide, qui sont narcotiques, qui portent à la tête & qui portent du fruit.

Les mala iudana, les mala syriaca.

La mandragore un fruit aromatique & son levre a une odeur de narcotique.

Le gommum amoni. Le flos africanus.

2 Celles dont les feuilles sont mucilagineuses, les racines amères & aises & qui ont une odeur forte, douce & offensive.

L'oreille d'ours, la primevère.

3 Celles dont les feuilles sont mucilagineuses & un peu amères, les racines amères, aises, & lacteuses & qui ont une odeur fétide de pain.

La laitue des jardins, la laitue sauvage, le lactuca agnina, le pain rouge, le pain des jardins, l'argemone.

4 Celles qui sont mucilagineuses & un peu ameres, & qui ont une odeur fétide de solanum.
Le solanum lignosum, l'amomum plinii, le mirabilis peruviana, le solanum lechale,
l'herbaparis, le civea, l'asclepias, le tabac, la jusquiame.

5 Celles qui ont une odeur d'arnois semblable à celle des croûtes des fous.

Le lithospermum.

Le cynoglosson dont les racines ont une odeur douce & gluante de pois, voyez si cette plante
ne doit pas être rapportée à cette Classe la.

La noix vomique a l'odeur fétide des narcotiques & un goût amer & gluant, elle cause des
tremblemens, des convulsions & des difficultés de respirer; ces symptômes dependent des
esprits empoisonnés; Carjane trouve aucun altération dans l'estomach d'un chien
qui a été empoisonné par cette noix ou par le solanum.

Le Coculus Indus est très amer, avec un narcotique assez de quoy il fait mourir les
Insectes & les poux.

Les narcotiques ont un suc fort visqueux dans les vesicules & une gomme ou lait
amer, avec un fétide semblable à l'opium lequel est le suc huileux, ces deux choses y des
plantes doivent être disposées dans des classes assez de leur gomme amere, avec un fétide
& nous pas rapport à leur suc huileux assez de quoy les anciens croient les narcotiques
froids quoique leur odeur fétide & leur acrimonie fasse voir que ce sont des plantes
chaudes.

Les Narcotiques donnent beaucoup d'huile par la distillation, une once d'opium donne
une demi once d'huile, trois dragmes de terre & une dragme d'eau.

Une livre de semence de pavot mise en distillation au bain de sable donne neuf onces
d'huile, d'eau & de terre de chacun trois onces comme dit Bonnetus.

La faculté narcotique reside dans l'eau fétide qui depend de l'huile volatile, lequel
étant fétide comme le sont aussi les esprits des animaux, il agit sur eux & leur est
nuisible en ce qu'il en trop fétide pour eux, il eteint leur lumiere comme les vapeurs
de l'huile & les fumées des liqueurs fortes dans les caves eteignent une chandelle, ou bien
le mucilage huileux traversant jusques dans les nerfs avec les particules fétides, il peut
Empêcher le mouvement des esprits & causer une stupeur en obstruant les nerfs.

CLASSE VII



Des Plantes qui ont une acrité ou un goût
de croûton, & qui sont un peu ameres ou douces,
& d'un acrimonie piquante: D

Les Plantes acres ont beaucoup d'esprit volatile piquant qui est fourni par quelque
gomme aqueuse & amere renfermée dans les vaisseaux huileux: cette gomme est un
peu amere & piquante; les vesicules qui sont dans les racines du saphanus surticarnus
donnent une douceur qui monte par le moyen de la digestion en une amertume mêlée

D'aerimonie qui peut avoir du rapport avec le *Odelium*, lequel a un goût amer âcre, & la chélidoine qui appartient à cette classe, donne un lait amer, âcre.

Malpighi remarque dans la description qu'il fait des oignons, que leurs vaisseaux spécifiques, étant coupés se perdent en sue lactée.

Nous manquons d'élus des plantes de ce genre plus que d'aucun autre pour pouvoir bien décrire leurs vaisseaux lacteux & gommeux.

Si les plantes étoient décrites par classe selon leurs différents goûts, je conseillerois que cela se fit par le moyen d'un morceau de latige, car les vaisseaux spécifiques sont plus apparents à cause de la petitesse des vésicules, car quand j'ay goûté de goats huiles & de lait ay l'indemité trouvés dans latige, on j'ay toujours rencontré un âcre lequel ne se pouvoit apercevoir dans la saive ou dans les feuilles comme il m'est arrivé dans la petite Chélidoine.

on peut toujours bien goûter les baumes huileux dans les semences des plantes.

Cet âcre est tempéré par l'huile dans les aromatiques, mais l'est plus piquant dans les âcres où il y a moins d'huile.

Je suppose que le sel âcre a des pointes comme ont les autres sels volatils.

Tous les sels composés d'huile, d'acide, & de terre, mais le piquant qui se trouve dans les plantes semble seulement venir de l'huile & de l'acide, & c'est par le manque de terre ou d'une suffisante quantité d'acide que le goût n'est point parfaitement salé.

Cette combinaison de l'huile & de l'acide dans les plantes, emploie toute l'huile & lui donne un autre goût & une figure en long, de quoy dépend le piquant, se fait sentir aussi bien que l'odeur piquante, laquelle est différente de celle des résines & des térébenthines.

Le piquant qui est dans la bile est l'origine de tous les sels qui se trouvent dans les animaux, & si les plantes âcres comme est le pastel sont mises à putrefaction, elles donnent un sel volatile urineux, C'est pourquoy le piquant qui est dans les plantes, est le embryon d'un sel volatile, & il peut être regardé comme un sel imparfait auquel il manque ou la partie acide ou la terre pour lui donner son entière saveur au sel âcre de la bile, de même il résulte de la putrefaction un acide volatile qui donne la saveur au piquant des plantes.

Les espèces différentes des plantes âcres peuvent être les âcres aromatiques, celles qui ont l'aerimonie du Croton & les corosives, mais je crois qu'il est à propos de faire des classes distinctes.

Les Différences des plantes qui ont l'aerimonie du Croton, sont

1. Celles qui ont avec l'aerimonie du Croton, une odeur douce.
2. Celles qui ont simplement l'aerimonie du Croton.
3. Celles qui outre cela donnent une teinture.

4 celles qui sont douces & aces.

5 celles qui sont fétides.

6 celles qui ont l'aerimonie du Cresson; ont le goût & l'odeur du poivre.

7 celles qui ont outre l'aerimonie du Cresson, l'odeur d'ail.

8. celles qui ont outre l'aerimonie d'ail, une viscosité.

9 Les plantes aces & gommeuses.

1 Les plantes aces dont les feuilles sont mucilagineuses, les fleurs sentent bon, & les semences sont ameres aces.

Le *Leucium latium*, le *leucium luteum*, le *viola lanaria*, l'*hesperis*, le *dysimachia*, le *siliquosa*, le *thlaspi*.

2 Les plantes qui ont une odeur piquante de Cresson sans qu'elle soit mêlée d'aromatique.

Le *erysimum*, le *barbarea*, le Cresson d'eau & des jardins, la *Cordamine*, la *paronychia vulgaris*, le *cochlearia*, le *bursapastoris*, le Cresson d'inde, la moutarde, le *draba*, l'*iberis*, le *sapistrum*, le *turritis*, le *myagrum*, le *coropogon* recutis.

3 Les plantes ameres, aces, gluantes, qui donnent une teinture.

Le *luteola*, le *pastel*, l'*ophyoglossum*.

La grande *Chelidone*, son amertume est semblable à celle de la gavarane, mais il semble que la première soit de la classe du goût des poivres.

4 Les plantes dont les feuilles ou les racines ont outre leur petite amertume une acesse mêlée de douceur.

La rave, Le raifort, le chou, le *brassica multiflora*.

Les racines de l'ortie sont douces & aces, son suc est un peu amer & aces comme celui du Cresson, & il a la même vertu urétique.

5 Les plantes qui sont aces, ameres & fétides.

La roquette, le *sophia Chirurgorum*, la rue, la faxinelle qui a l'odeur de la précédente quand on la frotte entre les mains. Gesard dit qu'on l'appelle *tragiurum* à cause de sa senteur de bouquin.

Je rapporte la rue à cette classe à cause de son aerimonie & de sa ressemblance avec le Cresson.

Les semences de faxinelle viennent dans des gousses, & je les ai plantés & je sème de son amertume aces, la faxinelle a d'abord une espèce d'odeur agréable de terabenthine, mais quand on la frotte entre les mains elle a une odeur de rue.

M^r Ray dit que le *dentaria* a le goût brûlant. Gesard dit que cette plante a un goût désagréable & piquant, & que ses feuilles ont la ressemblance de celles de *leucium*, & que la semence est renfermée dans des cornues comme celle d'*hesperis*.

Le *Coralloides* est décrit amer & chaud ayant des semences semblables à celles de la roquette.

C'est pourquoy je rapporte ces plantes à cette classe.

6 Les plantes aces qui ont l'odeur & le goût du poivre.



Le *Lepidium vulgare*: Le poivre d'Inde ou le *capsicum Indicum*.

Le poivre de la Jamaïque a un goût de girofle.

7 Les plantes aëres qui ont l'odeur d'ail.

Le *Thlaspi*, l'*Alliaria*.

8 Les plantes dont les racines sont aëres, un peu amères, fétides, vanes, & gluantes.

L'*Allium ursinum*, l'*Allium Coruinum*, l'ail, le porreau, le *Scorodoprasium* qui a une odeur mêlée d'ail & de porreau.

Le *molis*, l'oignon, le *chalote* qui est une espèce de porreau.

9 Les plantes amères, aëres & gommeuses, comme elles sont umbellifères, elles sont rapportées aux plantes de cette nature, je ne laisse pas que de les placer icy à cause de leur odeur d'ail, si elles ont de la douceur elles sont umbellifères.

Le *Panacea hesculum* dont la semence est agréable au goût.

Cette plante donne une gomme d'une ~~couleur~~ couleur jaune appelée *opoponax* qui est aëre & a une odeur d'ail.

Je remarque dans la gomme ammoniac un goût de fenouil c'est pourquoy elle appartient à une plante umbellifère.

La gom-clémis est un peu amère, un peu aëre & a une odeur de fenouil très offensante, elle est aussi résineuse & participe de la térébenthine se dissolvant dans l'huile & se inflammant. on dit que c'est la gomme d'une espèce d'olivier lequel a l'amestume du laurier.

La *stafida* est la gomme du *laserpitium*, elle vient aussi d'un arbrisseau qui ressemble au faule.

Le *Liquidambar* est la résine d'un arbre qui ressemble au lierre avec lequel il doit être placé.

Classe VIII

Des plantes Corrosives.

Le sel Corrosif est composé des parties croûtes enesque leur aërimonie dechire, corrode, demurant long tems attachée sur la langue & bûle la bouche.

Il y a apparence qu'il y a de la différence dans la figure des sels volatiles des plantes puisqu'il y en a une si grande dans les ~~plantes~~ fixes, lesquelles sont des vitres par *fractatus de lingua* dans son lytre, il n'y a pas aussi moins de variété dans les sels minéraux.

Le sel Commun se cristallise en forme Cubique, l'alun en octaèdre, le vitriol en Lozanges, le sel armoniac en plantes en hexagones.

M. Le *Wehpoock* donne les figures des aëres de min & de l'artre qui sont pointues par les deux bouts, & qui prennent aigreur par la cristallisation d'autres figures & une quarvée en y ajoutant des yeux d'escuisse, & pour lors ils acquièrent un goût salé.

1 Les sels ^{corrosifs} crochus sont joints avec un suc virgureux de l'amestume du fuscaur il purge violemment comme il se voit dans les hellebores.

S'ils se trouvent mêlés avec un huile il font les corrosifs huileux comme sont leuphorbe & le lithymale.

S'ils sont joints avec une terbenentine, ils font les terbenenthines aces, corrosives comme il se voit dans le Cedre & dans le persicaria aces.

Si une odeur fétide offensante se trouve jointe aux sels corrosifs, crochus, ils font un poison comme il arrive dans les acônites.

Les Différentes des plantes Corrosives sont

1 Les plantes qui sont modérément Corrosives & un peu aqueuses.

2 Les acides aces.

3 Les aces qui ont des bayes gluantes.

4 Les espèces différentes de venoneules.

5 Les plantes corrosives qui ont une odeur agreable & unement ténue brûlante.

6 Celles qui ont l'odeur du fuscaur.

7 Les plantes Caustiques terbenenthinées.

8 Les plantes venimeuses qui sont aces & d'une odeur agreable ou fétide.

9 Les plantes corrosives, lacteuses ou venimeuses ou les lithymales.

10 Les plantes Caustiques qui ont l'amestume du saurier.

1 Les plantes corrosives un peu aqueuses qui n'ont qu'une petite acrimonie brûlante.

La petite chelidoine, le ranunculus pratensis, le ranunculus erectus, le ranunculus dulcis, le ranunculus nemorosus dulcis, le ranunculus aquatilis hepatica folia, le Caltha palustris, le Cotyledon aquatica, le ranunculus globosus, le sedum minus.

2 Les plantes corrosives dont les feuilles sont acides & un peu aces, & les racines aussi acides & aces.

La petite marguerite, l'anagallis flore phonica, ces deux plantes ont une amestume aigre bien qu'il y ait une acide aces, & aison de quoy cette dernière est bonne dans les fièvres.

Le rosafolis a une odeur & un goût d'aigre avec une acrimonie.

La racine de pyrethre est acide aces, réduite à l'esprit volatil, en effet on se sert de cette racine pour faire le vinaigre.

3 Les plantes corrosives douces & un peu aqueuses qui ont des bayes gluantes & brûlantes.

L'asium, il y a un suc lacteux dans la racine, C'est pourquoy la vertu corrosive reside dans une gomme aqueuse qui est tres aces & semblable à leuphorbe.

La fleur du saconilium est fétide, & les feuilles vertes de l'asium ont l'odeur du fuscaur.

L'asium est plus aces que l'asium.

L'asium, le saconilium.

4 Les plantes corrosives qui sont aqueuses & qui ont une odeur piquante & aces, se font les venoneules & les anemones.

Le ranunculus pratensis, le ranunculus flammens, le flor adonis, le pulsatilla, l'anemone sylvestris.



4 Les plantes Caustiques qui sont un peu ameres ou qui ont une odeur agreable ou brulante.
Le Clematis Sylvestris, le Clematis latifolia, la flammula jowis.

Les anacardes sont Caustiques & aromatiques.

Les Plantes Caustiques qui sont tres ameres, & dont les feuilles ont l'odeur fetide du suveau,
& dont les racines ont une odeur fetide encore bien plus Considerable.

L'hellebore noir, l'helleborus fersulaceus, l'helleboraster, le thapsiagria, le cyclamen que
Galien dit estre gluant & acide, purge violemment, on l'emploie en Stomatitide & en
glossaire & resout enfin les tumeurs schyrreuses.

7 Les plantes Caustiques terebenthinees.

Le Cedre, le persicaria acris maculosa, les feuilles & les semences de cette derniere plante
sentent beaucoup la terebenthine, a raison de quoy & de son acrimonie caustique cest un
puissant diuretique.

M^r Chetwin d'ingstwenay qui est mon amy intime ma communique la remarque suivante

Les feuilles du persicaria acris en poudre ou en decoction avec le gosse sont excellentes dans la
suppression d'urine.

8 Les plantes Caustiques qui ont des racines dures & acres & tres fetides, sont aussi venimeuses.

La cigie ou l'amec ordinairement au sang des plantes umbelliferes, & on dit quelle a un lait
& un beaume comme ont toutes les autres de cette espece.

L'anarthe cicuta facie, lueo croceis viscoso, cette plante a une odeur forte & fetide, son suc
est corrosif & acide, il est d'abord laiteux & ensuite il paroit jaune, l'odeur fetide cause
des vertiges comme fait la cigie, l'acrimonie brule la bouche & l'estomach & purge violemment
avec Convulsion comme m^r Ray & vander Wiel ont remarque.

on dit que le Tapsia est fetide, laiteux, tres acide & amer, a raison de quoy il fait vomir &
est venimeux.

Le Cystophoriana, le napellus, l'aconitum hyemale, l'aconitum autumnale, le hyos-
cyotonum semblent estre de cette espece.

Galien dit que l'apocynum est tres brulant & fetide, il contient un lait & il est
venimeux par sa grande acrimonie & son odeur fetide, Car l'odeur fetide des herbes
venimeuses invite les esprits ou bien les fixe de la meme maniere que les narcotiques,
l'acrimonie rompt les membranes, cause des inquietudes & des inflammations ou des
hemorrhagies Considerables, ou des mouvements de regles dans la masse du sang.

9 Les plantes Corrosives qui sont Laitueuses ou visqueuses & dont l'action approche de
celle du tythimale.

Le Tythymalus characias, le purge, le peplos, le turbit, le sule, la gomme gutte, —
le euphorbe, la diamonie, le figuier, Le suc des figues est brulant, l'odeur des feuilles —
approche de celle de la vie quand on les frotte entre les mains, & leur suc laiteux caille
le lait quand on le laisse tomber dedans goutte a goutte avec une quille.

10 Les plantes Corrodives, ameres & astringentes qui ont une acrimonie brulante & dont

Les fleurs & les bayes sentent très bon, ces plantes y semblent être de la classe de celle qui ont l'amertume du laurier.

Le laurier thym qui brûle la bouche.

La laurée est avec l'huile des bayes.

Le Thymelée.

Le chamelœa le & le metaseon ont des fleurs & des bayes qui sentent bon de même que plusieurs plantes qui sont de la classe du laurier, il regne aussi une acrimonie de typhimale dans toute l'aplanche.

L'apocymum peut être aussi bien que l'oleander qui a fait mourir des Lapins les quels en auroient mangé les feuilles vertes, il a de grosses comme l'apocymum & il est de voir avoir une odeur fétide & piquante comme les vases dans laquelle reside son poison, mais je n'ay point pu remarquer cette odeur dans l'oleander des jardins, toutes les herbes venimeuses sont appropriées en les transplantant des prés dans les jardins.

M^r Ray dit que l'if a une odeur qui fait mal lequel est venimeux & a raison de cette même odeur.

L'arbor venenata a un lait Caustique qui ulcère la peau, & a raison de quoy il est venimeux.

Les fungi venenati sont fétides & aces comme toutes les autres plantes venimeuses, leur acrimonie étouffe & fait vomir, & leur odeur fétide cause une stupeur en fixant les Esprits, leur suc crû & visqueux demeure dans l'estomach sans être digéré.

Les Champignons aussi bien que d'autres plantes peuvent devenir venimeux étant touchés par des animaux venimeux.

Ces tables font voir les différentes classes des plantes qui sont distinguées par leurs sucs terribes & thymiques ou huileux, & dans ces mêmes classes j'ay fait encore de différences des plantes selon les différents mélanges de leurs goûts, selon la différence aussi de chaque goût particulier, et enfin selon les différentes parties de ces plantes. J'ay donné les deux pour les distinguer dans les occasions ou le goût ne pouvoit pas le faire, mais les accidens extérieurs de chaque plante doivent être admis pour pouvoir distinguer les espèces différentes des plantes.

Tous les autres avantages qu'on peut tirer de cette méthode des anciens comme Dioscoride ont décrit les goûts & les odeurs de plusieurs plantes, & Galien a vu que cette méthode étoit si utile qu'il s'en est servi dans l'examen qu'il a fait des remèdes; En effet il a transcrit de Dioscoride les goûts de plusieurs remèdes sur lesquels il a bati sa méthode de guérir, C'est pourquoy nous connoissons bien mieux les plantes qui sont décrites par les anciens, & nous approfondissons plus facilement ces belles connoissances qui sont fondées sur les goûts mais nous modernes ont négligé le goût & se sont attachés aux notions chimiques en mathématiques, les quelles ne sont point capables de faire connoître les humeurs des animaux non plus que les vertus des remèdes, car la Chymie ne nous fait voir que les principes des corps, mais n'ont point leurs qualités qui résultent de leur combinaison & de leur tissu, & par les mécaniques nous démontrons qu'elle peut être la figure & le mouvement des parties, mais nous ne prouvons point par là qu'ils existent réellement dans les mixtes.



Cette negligence que l'on a pour les goûts, a donné un juste fondement à Helmont de se plaindre que depuis Dioscoride on n'a presque point avancé les Connoissances qu'on avoit des végétaux.

Nous pouvons connoître par cette méthode une plante à tout temps, lors même que ce n'est point la saison de la semence du fruit & de la fleur, puisque le goût & l'odeur se rencontrent dans l'écorce, la racine & les feuilles.

C'est un grand avantage pour les médecins d'avoir les plantes qui ont un même goût & une même vertu toutes rangées ensemble; puis qu'ils ne peuvent que suivre cette règle que M^r Ray donne, quæcumque plantæ inaporibus conveniunt facultatibus convenire consentaneum est. C'est pourquoy si un médecin connoît la vertu d'une plante qui a un goût particulier, il saura bientôt que toutes celles qui ont le même goût, ont la même vertu, & il n'a pas besoin d'en mettre trois dans une composition comme l'on fait ordinairement, ce qui ne sert qu'à embarrasser l'appothicaire & à augmenter la dépense du malade, les sucs spécifiques sont les parties des plantes les plus nécessaires aux médecins selon la remarque même qu'en a fait M^r Ray, esse quintessentiam plantæ cuius odor & sapor evidere, viresque veluti concentratas in se continere non diffiteor.

Je remarque que cette méthode d'estimer les plantes par leurs sucs huileux & spécifiques, doit être préférée par les médecins à toute autre, parce que nous découvrirons la vertu des plantes par leurs goûts, & en arrangeant ensemble toutes celles qui ont le même goût nous sommes assurés qu'elles ont toutes la même vertu & point une différente.

J'espère que nos sçavans Botanistes auront regardé à la facilité & à la brièveté de cette méthode laquelle ne contient que trois grands genres & ne sont-ils à la portée de nous-mêmes, ils remarqueront outre cela que la description du goût & de l'odeur d'une plante la distinguera bien mieux d'une autre qu'une page entière d'accidens externes, & cela contentera même davantage que le dessin même de la plante. Il paroit impossible de se souvenir de tous les accidens externes amons qu'un homme ne fût autre chose pendant sa vie que lire les livres qui en traitent, Galien dit qu'il y en avoit plus de composé en fontems qu'une personne en pourroit jamais lire, mais les goûts généraux sont en petit nombre, & les goûts particuliers se rencontrent dans toutes les plantes que je trouve & que je desire connoître.

Il y a une objection que l'on fait ordinairement contre cette méthode qui est que plusieurs parties des plantes ont différents goûts; mais j'y ay déjà répondu en disant que le suc huileux donne le goût qui doit faire la distinction des plantes, mais le sel des vesicales n'est altéré que dans les fruits & dans les feuilles:

Le goût du suc huileux est toujours celui qui prédomine dans les plantes comme le goût de l'écorce des arbres est celui qui prédomine ordinairement, or le même suc peut être altéré dans les feuilles & dans le fruit après une longue digestion, mais avant cela toutes les parties ont le même goût lorsque rien n'a encore mélangé comme l'écorce & le péricarpe du fruit le conservent toujours, la semence retient ordinairement beaucoup de

Du goût de l'écorce comme il se voit dans les noyaux de pêche & dans l'écorce d'orange, & dans leurs semences; on rencontre ordinairement le même goût dans toutes les parties des plantes aromatiques, des aures & des corrossives, mais il se fait plus sentir dans leurs semences que dans leurs autres parties; Les plantes amères ont plus d'inclination à changer leur goût d'austère en acide, ou en acide, en visqueux, en doux & en aigre.

C'est pourquoy quand nous voulons distinguer les plantes par leur goût, nous devons d'abord remarquer le goût qui domine principalement dans toutes les parties de la plante, lequel est en même temps celui du suc humide. En second lieu nous devons décrire le suc qui est dans les vesicules & les Changemens qu'il reçoit dans les feuilles & dans le fruit: Car les plantes dont les racines sont astringentes portent des feuilles qui sont aigres, lequel goût y obscurcit celui du suc humide comme il se voit dans l'oxelle.

Quelques plantes qui ont des racines qui sont douces, ont des feuilles qui sont amères comme il se remarque dans l'absynthe, le doux & l'amer ne diffèrent point dans leur principe mais seulement dans leur texture, laquelle est changée d'égalité et de dure qu'elle étoit en saboteux & inégale dans les amers par une plus grande digestion.

Le Docteur Grex remarque dans l'absynthe des vaisseaux terrebenthins qui donnent aux racines leur saveur douce & aromatique; Il remarque outre cela les vaisseaux qui renferment le suc, qui sont dispersés par paquets & qui sont disposés en arc de la même manière que le sont les vaisseaux qui contiennent une gomme amère dans les plantes, & ce sont ces vaisseaux qui peuvent donner l'amertume aux feuilles d'absynthe, la trituration est dans les vesicules.

Lorsqu'il y a deux especes de vaisseaux spécifiques dans une même plante on doit avoir égard au goût qui prédomine, & c'est celui là qui doit faire connoître le suc humide, qui doit distinguer la plante.

Si les sucs qui sont renfermés dans les vesicules de la racine, deviennent amers dans les vesicules des feuilles, l'amer aromatique ne laisse pas qu'à se faire sentir dans les vaisseaux spécifiques & des racines & des feuilles.

Les semences de Erison sont plus amères que les feuilles à cause de la quantité du suc humide, la tige est amère aussi parce que le suc est plus digéré dans les vesicules que dans les racines ou il est plus doux & plus aigre comme il se voit dans le saifort; de sorte que nous pouvons dire que le suc acquiert dans les vesicules des feuilles son amertume par le moyen d'une plus grande digestion dans le temps que ces mêmes vesicules conservent leur douceur dans la racine, mais non obstant ce changement de goût, le suc spécifique de Erison est la gomme laiteuse, & celui de l'absynthe est l'essence aromatique & aigre.

La seconde objection qu'on forme est que les différentes parties des plantes ont des vertus différentes, & qu'ainsi nous ne pouvons pas réduire celles qui ont la même vertu dans les mêmes classes par leur goût. à cela

Je réponds que nous attribuons plusieurs vertus aux mêmes goûts que les sucs des végétaux peuvent avoir en différents degrés du même goût dans différentes parties, & qu'on doit attribuer



plusieurs effets à cette différence; ainsi il y a la même espèce de goût dans le suc & les feuilles du surreau, mais elle a un différent degré d'écœure dans son action de purger & de faire vomir; les fleurs & la pulpe des bayer ne purgent pas tant mais elles le font un peu, la semence a plus de goût & de force dans son action emetique & purgative; tous les purgatifs sont diuetsiques, & si la semence du surreau est donnée en grande dose elle fait vomir.

Je souhaiterois qu'on ne donnât à chaque plante que peu de vertus mais qu'elles fussent véritables, qu'on leur fixât celles qui sont produites plus essentiellement & plus constamment par le goût particulier de la plante, & qu'on rejetât leurs autres vertus qui sont produites plus ou moins par d'autres plantes qui ont un goût plus spécifique pour cela.

La troisième objection qu'on peut faire est que la même plante quand elle vient dans le jardin, diffère dans son goût de la même qui vient dans la campagne & dans la terre propre comme il se remarque très bien dans le Cochlearia & dans toutes les plantes venimeuses. à cela.

Je voyons que les goûts des plantes sauvages & qui croissent dans la campagne, ne diffèrent qu'en de certains degrés & non pas dans la nature ou l'espèce du goût, ainsi le cochlearia qui vient au bord de la mer & celui des jardins ont la même acrimonie de croûton, mais le premier est plus fort. La liqueur sauvage est un poison plus prompt que celles des jardins mais elles ont toutes deux la même acrimonie fétide.

La Terre grasse des jardins relève les plantes & donne aux sucs coulés dans les vésicules toute la douceur qu'ils sont capables de recevoir comme il paroît dans les Carottes.

Dans quelques plantes les odeurs caractérisent pleinement les classes ou les espèces, comme dans les aromatiques, les fétides & les narcotiques, j'en rencontre toujours une certaine odeur d'âmes quoiqu'elle ne se veuille pas, Car nous pouvons fort bien sentir une amertume dans le persil & le laurier en frottant dans les mains les fleurs de persil ou de cerises & dans les feuilles vertes du laurier & d'aulx nous sentons une amertume la quelle peut être la marque de la classe de laurier, mais les espèces des plantes ne doivent pas être multipliées lorsqu'elles ont le même goût quoiqu'il y ait quelque différence dans l'odeur, Car nous pouvons remarquer différentes odeurs dans différentes parties de certaines plantes & quelque fois même une odeur mêlée.

J'en ay point exclu la figure extérieure des plantes comme ne méritant aucune considération en les mettant par classe, je ne l'admets qu'autant qu'elle peut servir à distinguer les différentes plantes rangées sur le même goût, & quelle peut ayder à ranger plus facilement les plantes à leur classe. Lorsque leur goût est obscur, j'ay remarqué que plusieurs plantes avoient les feuilles d'autres plantes dont le goût étoit semblable, comme font le pulsatilla anemonis faie & le quinquefolium tormentilla faie, & j'ay été engagé par ce rapport des parties à comparer en même temps les goûts & les vertus de ces plantes différentes.

J'ay rangé par classe toutes les plantes dont j'ay parlé selon les goûts que j'ay remarqué —

157
moy même, ou que j'ay appris de galien, de n^{os} Roy ou d'autre, j'espère que le Lecteur ne
s'attendra pas à trouver une exacte méthode écrite, mais qu'il corrigera toutes les fautes
ou j'ay pu tomber, tout ce que j'ay eu en vue dans mon dessein est de proposer une méthode
utile & raisonnable pour distinguer les plantes, mais je laisse ce dessein après perfectionné au temps
& à ceux qui ont plus d'ouverture dans la Botanique que je ne puis prétendre en avoir, moy
qui suis si éloigné de tous nos fameux jardins ou je pourrois consulter les plantes elles mêmes sur
les doutes que j'aurois à l'égard de quelque goût ou de quelque odeur. D'ailleurs je ne puis
abandonner la pratique que je fais de la médecine pour poursuivre cette agréable étude des goûts
& des odeurs des sucs des plantes, ce qui rend la botanique très utile à la médecine.

fin de la 6^e partie.

Appendix

à la seconde partie

De la pierre de Touche des remèdes lequel contient
deux parties

I

Une table des différens goûts des humeurs des
animaux dans leur état naturel avec quelques
Remarques qui ont été omises dans la 2^e partie.

II

Les goûts et Les odeurs différens de plusieurs
minéraux qui sont rangés dans leurs différentes
classes, lesquels goûts et odeurs n'ont point été
suffisamment décrits dans la 2^e partie.

Table

Des goûts différens Des humeurs des animaux.

- I Les humeurs des animaux qui ont une saveur douce de lait, ce sont le Chyle, le lait, & la lymphé lactée ou des glandes conglomérées.
- II Les humeurs qui ont une saveur tartareuse ou un peu acide & gluante comme est l'humeur visqueuse qui enduit l'intérieur de l'estomach & des Intestins.
- III Celles qui ont une saveur douce et vitriolique comme pour le sang & le suc splénique.
- IV Celles qui ont une saveur fétide & propre aux animaux comme pour les esprits.
- V Celles qui ont un goût gras ou onctueux comme la graisse, la moelle.
- VI Celles qui ont une saveur amère, acide & visqueuse comme la bile.
- VII celles qui ont un goût salé acide, semblable à celui du sel armoniac, comme est la ferrosité du sang, la lymphé lactée ou des glandes conglomérées, la sueur, & l'urine.

Appendix à la Seconde Partie

- I Les humeurs des animaux qui ont une faueur douce de lait sont
 En 1^{er} Lieu celles qui ont avec cela une odeur de lait ou presque point du tout d'odeur.
 En 2^{ème} Lieu celles qui ont une odeur fétide.
 En 1^{er} Lieu Les humeurs qui ont une odeur laiteuse avec leur goût de lait ou qui n'en ont presque point du tout.

I Le Lait des mamelles. Lesquelles sont différentes du chyle qu'en ce qu'il est dépuré de sa salure par les glandes des mamelles, le lait participe de l'odeur de l'animal dont il est tiré, & par Conséquent plus le sang de l'animal est aigre & plus l'odeur de l'animal est forte, moins bon en est le lait, Ce goût de lait qui participe de l'animal veride dans la partie humide volatile laquelle peut être regardée comme l'esprit du lait, & cette partie est plus fétide dans les chèvres, les anesses, les Chèvres que dans les vaches, mais celui de la femme a l'odeur la plus agréable et est plus naturel.

La Douceur du lait fait voir qu'il est fort capable de fermentation dans l'estomach des animaux, en effet la première cause par la fermentation qu'il existe & non point par son acide.

Nous distinguons quatre parties dans le lait.

- 1 La partie serreuse.
- 2 la partie butyreuse ou humideuse.
- 3 la partie caseuse ou visqueuse.
- 4 la partie acide qui se bien sentir dans la partie aigre.

Ces différentes parties du lait ont leurs usages dans la médecine.

La partie serreuse sert à délayer les humeurs, mais principalement l'eau qu'on distille du lait.

La partie butyreuse adoucit par son oleaginosité les pointes des acides des humeurs, & par sa viscosité & tempère l'aerivionie, de laient que le lait est andoin employé dans les Lauemens, les collyres & toute sorte d'injections, le beurre est Emollient par son oleaginosité & un peu chaud ou résolatif, l'huile est dans les animaux la matière de la Chaleur.

La partie Caseuse que Hippocrate appelle *to sacorde*, est fort nourissante & a raison de sa viscosité gommeuse elle agglutine les playes.

L'acide qui est dans le lait aigre est rafraichissant comme le sont tous les acides tartareux, & cette aigreur est semblable à celle des végétaux.

2 Le Chyle qui est Contenu dans les veines Lactées a une douceur de lait avec un goût salé assez considerable & une odeur & un goût qui participent beaucoup de l'animal, qui est ce que j'appelle le goût & l'odeur de l'animal.

Quoy que le docteur ghysson assure que le chyle n'emprunte des Intestins ni l'humidité, ni la salure, ni aucun autre goût ou quelque odeur, néanmoins je trouve que le judicieux Docteur Lower assure que le Chyle a un goût salé; je goutay du chyle d'un chien qui ne se nourrissoit que de viande avant qu'il fut parvenu au desuoir de peker en coupant une veine lactée proche des Intestins, Je troumay qu'il étoit doux & un peu salé, & qu'il avoit le goût & l'odeur

de l'animal, le chyle qui est dit dans le Canal thorachique avoir le même goût

Le Chyle est composé des mêmes parties que le lait.

1 une huile butyreuse.

2 une partie sucrée.

3 une partie caséuse ou visqueuse.

4 une aide vaporeuse ou une aide tartareuse.

La viscosité & la douceur du Chyle fait voir quelle est semblable au lait & dans la nature & dans son goût, on s'aperçoit de cette douceur du Chyle dans l'urine des diabétiques, donc le Chyle ne se change point en sang, ou bien il est détourné des glandes du mézentaïe vers les veins par des vaisseaux Lymphatiques Inconnus.

Cette Douceur du chyle est encore évidente dans le sang lorsque le Crachement vient d'une veine ouverte dans les poulmons, & c'est de là que le sang imprunte la douceur.

On remarque aussi cette même douceur dans la salive & dans le lait des mamelles, C'est pourquoy ces humeurs du Corps, & toutes les autres qui sont douces & visqueuses viennent du Chyle.

Le Chyle qui étoit dans le Conduit thorachique étoit blanc & rougeâtre ou d'une couleur d'orange, cette couleur rouge lui vient du sel acide de la bile qui se mêle avec lui & qui lui donne aussi son goût salé, de même le sel de l'acide rouge du lait quand il a été mis en digestion avec lui, & on mélange d'yeux d'écrevisses, de vinaigre & de vin blanc paroît rougeâtre, de là je conclus que le sel acide de la bile contribue à la sanguification en donnant au chyle une couleur rouge & blanche, & devient entièrement rouge dans une parfaite sanguification.

Toutes les différentes parties du sang & des autres parties sont prises des différentes parties du Chyle, C'est pourquoy toutes les parties des animaux contiennent tous les principes du Chyle, lesquels pour tout changement nous voient qu'une plus grande digestion, des nouvelles combinaisons & des textures différentes, C'est pour cela que je vois qu'il n'est pas nécessaire aux médecins de chercher d'autres principes dans les animaux que ceux qui paroissent au premier dans le Chyle et dans le lait, car ces principes suffisent pour expliquer tous les phénomènes qu'on remarque dans les humeurs des animaux sans aller chercher les qualités mathématiques des atomes, ou les produits du flegme Chymistes, ce sont là les pensées subtiles & les expériences des philosophes, mais le médecin n'a besoin d'autre connoissance que de celle qui lui vient des objets sensibles, & nous n'avons besoin d'admettre d'autres principes dans les humeurs des animaux qu'un principe sec & un visqueux, un huileux, Ces choses sont faciles à comprendre, & nous n'avons qu'à faire de pousser plus loin la résolution de ces parties Intégrantes que j'appelle parties sensibles pour chercher quelle sorte d'atomes les composent, & quels leur mouvement Insensible, nous n'avons non plus que faire de savoir si toutes ces parties peuvent être résouttes en un seul principe, car dans ces Choses chaque philosophie a son système & il avance ce qu'il lui plaît.

3. La salive ressemble au lait Clair qui est bien délayé & enalegoue douceâtre, le lait ressemble plus au chyle, & il est plus épais & plus doux, C'est pourquoy c'est la première humeur



qui separe du Chyle, car les aliments se nourrissent quand elles ont mangé, passent
Immédiatement aux mamelles.

La Salive est augmentée par l'usage du lait, c'est pourquoy elle est de la même nature.

4 L'humour gluante & lactée qui enduit les membranes glanduleuses de la trachée artère
& du nez, cette liqueur retourne des vesicules du poulmon dans le Canal trachéique, & je
crois qu'il y a apparence que le lait passe dans les veines lactées pour faciliter le mélange du
du Chyle avec le sang; en effet, je crois que c'est la seule voye par où le lait peut passer dans
les vaisseaux sanguins.

3 L'humour glanduleux, lactéux & visqueux du thymus semble être de la nature de la
Salive, & cette liqueur est déchargée dans l'œsophage ou dans les veines lactées du fœtus
pour fournir une suffisante quantité de lymphes au Chyle.

En 2 lieu Les humeurs douces & visqueuses des animaux qui ont une odeur fétide & qui
prennent leur origine du Chyle quand ils souffrent une plus grande digestion.

I La semence du male laquelle est lactée, leuemeuse, visqueuse & remplie des parties
huileuses, volatiles & fétides, lesquelles ne sont autre chose que les esprits; toutes les semences
des plantes sont huileuses & nous ont cela de la viscosité, elles fermentent les sucs bitumineux
qui montent de la terre par leurs tuniques pour leur donner ensuite leur propre nature
par l'accroissement & l'agrandissement de la plante féminale qui est renfermée dans la partie
Chacun de la semence, de même l'impregnation de la femelle se fait par le moyen du ferment
seminal lequel change le chyle qui est nouvellement arrivé dans les veines de la femelle
en une Consistance de blanc d'œuf pour le rendre plus propre à servir de nourriture à
l'embryon qui est renfermé dans l'œuf.

2 La Lymphe glanduleuse et visqueuse du vagina, de la matrice & des testicules de la femme
ressemble au blanc d'œuf, c'est cette Lymphe qui est la semence de la femelle, elle devient
lactée en bouillant comme le blanc d'œuf, lequel étant endurci il a une odeur sulfureuse,
ce sont ces parties sulfureuses qui constituent le ferment du blanc d'œuf lequel fermente le
pain & le lait, & épaisit & caillé ce dernier, mais gonfle & transfigure le pain.

Les Liqueurs Seminales des deux sexes ont une odeur fétide de poisson corrompu & par
conséquent elles ont une plus grande quantité de particules animales fétides propres à
faire un ferment, lequel est extraordinairement une matière visqueuse dans les animaux
dans laquelle résident ces particules fétides.

Le mouz qui est le ferment le plus puissant que nous ayons entre les végétaux, est
visqueux & doux, il a aussi ~~une~~ une odeur & un goût sulfureux d'où dépend sa
grande activité en qualité de ferment.

Si Les deux liqueurs seminales & visqueuses du male et de la femelle se mélangent ensemble
dans le vagina ou dans la matrice, l'esprit seminal du male donne à la semence de la
femelle cette digestion qui est particulière & propre pour préparer la nourriture de

155
L'œuf qui doit être imprégné & pour l'embryon qui est renfermé dans la Circulaire: cette
matière visqueuse ainsi imprégnée passe par les vaisseaux Lymphatiques & la matière dans le
sang de la femelle ou elle prépare son aliment propre pour le fœtus qui est contenu dans
l'œuf en agissant sur le Chyle qui est aussi visqueux; ces aliments sont déterminés vers
l'ovaire par le Coût qui en chauffant le dos ouvre le passage qui mène aux ovules & détermine le
mouvement du sang & les esprits à reporter vers ces parties.

Le sperme d'un poisson versé sur du vinaigre est aussy tôt coagulé, cela on peut faire voir
comme les acides empêchent l'imprégnation quand on les donne pour remède & quand ils
sont dominants dans le sang de la femelle, car il est nécessaire qu'elle ait une suffisante
quantité de matière Chylense, & que cette matière soit oultre cela douce, tempérée, propre à la
nourriture, ni trop salée, ni trop acide, ce qui détourne le ferment féminin de l'acimale, ou
gâte l'aliment qui doit servir à l'embryon.

3 La liqueur laiteuse & peu épaisse du cerneau, laquelle est remplie de beaucoup des particules
hygènes & fétides, car le cerneau a un goût hygène & gluant, & ne sent fétide d'animal,
J'ay bien de pressumer qu'il se sépare par la une liqueur qui a le même goût, car toutes les
glandes participent du goût de la Lympe qui s'y filtre.

Les particules animales fétides étant puissamment digérées & d'une nature sulfureuse, ce
sont elles qui constituent les esprits animaux. Lesquels sont délayés dans la lympe la
plus pure qui se puisse séparer du Chyle.

Cette Lympe visqueuse conserve les esprits de la même manière qu'une chandelle se
conservant dans l'eau, & je vois que les esprits ont une nature ^{toute} semblable empruntant une
qualité lumineuse de l'air qui passe au travers des canaux nerveux durs, de même que
le phosphore qui est fait du sang devient lumineux en débouchant la bouteille ou il est
versé & en y introduisant l'air par ce moyen. Enfin les différents tempéramens & les
mouvements des esprits peuvent être expliqués très intelligiblement en les comparant à
diverses sortes de flammes; Le sang de luy même est très inflammable, il brûle comme
une résine & il fait une flamme jaune, selon les différents tempéramens du sang Les
esprits acquièrent une différente lumière: La lumière n'est autre chose qu'une petite
flamme laquelle est naturellement produite dans les animaux par la putrefaction
comme dans les écailles des crevettes, & c'est icy la dernière résolution ou rarification de
l'huile et de l'animal laquelle devient comme le soufre plus lumineuse après
avoir été purgé de son acide: Les acides sont très nuisibles au nez en ce qu'ils sont
préjudiciables à la lumière ou à la flamme des esprits animaux & c'est la raison pour
laquelle j'ay pressumer que les esprits sont d'une nature hygène & fétide. Comme toutes les
matières qui servent à nous le laisser pendant la nuit.



4 Il y a par exemple que les humeurs limpidiques ne sont autre chose que le suc nerveux & sur tous l'humeur vitrée qui est la plus proche d'un nerf optique : l'humeur aqueuse vient probablement des glandes qui sont situées autour de l'œil, & si elle est vuidée par une piquette qu'on peut faire à la membrane extérieure de l'œil, elle revient; ce n'est autre chose qu'une lympe ~~écoulee~~ ^{écoulée}. L'humeur vitrée & la cristalline ont une saueur gluante, & ces deux humeurs ne diffèrent entre elles que par leur Consistance.

L'humeur vitrée devient plus limpide quand elle a été battue dans une cuillerée, & pour lors elle a un petit goût salé, au lieu de quoy elle uerdit le syrop violet après avoir été mêlée avec luy pendant quelque temps de même que pour toutes les humeurs des animaux dans les quelles il y a quelque sel; cette humeur vitrée ne s'épaissit point après avoir été mêlée avec l'huile de vitriol, ny ne change pas par le mélange de l'esprit de corne de cerf, mais elle blanchit en bouillant & va à fond son acide.

Elle paroît aussi transparente que du Cristal, & c'est la ou pour vray semblablement logés les esprits ardents & furieux de chiens, de chats & de Lions les quels paroissent lumineux dans les ténèbres; c'est pour cela que je presume que cette humeur n'est autre chose que le suc nerveux & que le creux de l'œil n'est autre chose que l'expansion d'un nerf dont les membranes & les fibres sont visiblement répandues dans le creux de l'œil. C'est pourquoy les humeurs des yeux viennent des petites fibres nerveuses, la lumière extérieure qui est réfléchie d'un objet ne faueroit ébranler ces petites fibres pour faire la vision, mais elle agit plus vraysemblablement sur les esprits lumineux de l'animal qu'il ont veu de l'objet.

II Les humeurs des animaux qui ont une saueur gluante, et un peu acide et une Consistance viscieuse

Celles cy ont peu de douceur mais seulement la partie visqueuse & acide tartareuse du Chyle, laquelle sort après que les parties les plus spiritueuses & les plus douces ont été filtrées dans les glandes du Cerveau, ou bien que ces mêmes parties ont acquis un autre goût par le moyen de la digestion.

1 La liqueur visqueuse, muqueuse, & un peu acide qui se filtre par les glandes de l'estomach & des Intestins.

2 Le suc pancréatique est de même visqueux & un peu acide & destiné au même usage que la lympe des Intestins, le cauois, pour fournir à la fermentation des aliments.

Ces humeurs gluantes, visqueuses & un peu acides viennent du Chyle, lequel

se digere long tems auant le sang jusqu'à ce qu'il devienne epais & un peu acide, son acide approchant pour tous de l'acide tartareux du vinaigre.

Tous les ferments sont visqueux comme sous la levure de biere & la presure, & contiennent outre cela des parties chaudes d'une odeur forte & fétide, & se ferment dans la partie visqueuse, & elles sont conservées par cette même partie; ces parties fétides sont les principes actifs de la fermentation dans la presure aussi bien que dans les autres ferments des animaux comme la semence & la lymphe visqueuse de l'estomach & des intestins, laquelle fermentent les aliments qui sont dans l'estomach; ces parties fétides qui sont dans la lymphe visqueuse de l'estomach sont communiquées par les nerfs, & sont celles que j'appelle du nom des parties fétides animales, la partie un peu acide aide la partie fétide & de ces deux se fait la fermentation de même que le nitre aide à la déflagration & à l'explosion des parties sulfureuses des mines; j'en ay jamais pu coaguler cette lymphe visqueuse par le moyen du feu, j'en ay mis par le moyen de deux ligatures que je fis aux intestins d'un lapin, & je vuידay l'espace qui étoit les deux ligatures pour y recueillir la liqueur.

Ces humeurs visqueuses & un peu acides qui se séparent dans la vatte & qui contribuent à la filtration de la bile dans le foie. Cette liqueur n'est autre chose que l'acide vitriolique du sang lequel est joint avec les parties amères de la bile, compose l'aere qu'on y remarque: ainsi un goût sale se produit dans les plantes par le mélange de l'amer & de l'acide, & j'ay tiré par la distillation une liqueur acide des plantes aeres, comme est le saifort.

Remarquez que toutes les glandes congloénées ont la couleur blanche de leurs liqueurs laiteuses & visqueuses, & quoiqu'il y ait quelques unes de ces liqueurs soient douces, cependant les dernières dont j'ay parlé, le sont moins, & sont plutôt un peu acides naturellement, ou bien les deviennent quand elles sont déchargées d'une trop grande quantité.

Toutes ces espèces de lymphes douces & visqueuses sont très bien supplées par des aliments doux & acides ou par le lait lorsqu'elles manquent, comme ces liqueurs sont naturellement fournies par le chyle qui est doux & semblable au lait.

Les humeurs visqueuses & un peu acides sont très bien réglées par les acides tartareux qui aiguissent l'appétit & aident à la digestion sur tous les acides bien digérés des fruits amers & le vin lui-même qui est un peu acide.



J'ay un acide volatile dans tout ce qui est contenu dans l'estomach, car tous les
tous vegetaux lorsqu'ils ont été bien digérés dans l'estomach, ont une odeur & un goût
d'aigre mêlé de fétide, quand ils ont été mis en digestion ils ont la même odeur
& l'aigreur se fait ordinairement plus sentir par l'odorat que par le goût, ce qui est
une marque de la fermentation.

Lors que les parties huileuses, spiritueuses du Chyle ont passé dans les veines lactées,
ce qui reste dans le colon a l'aigreur du vinaigre & c'est pour cela que les vers viennent
à cet endroit lesquels ressemblent à des anguilles lorsqu'elles sont dans le vinaigre, cet
acide est accompagné d'une odeur de pourri qui a été produite par la fermentation
qui a précédé, le même acide tire son origine du tartre des vegetaux lequel ayant
été fermenté ou distillé paroit un acide huileux.

Les matieres contenues dans le duodenum sont ameres, acides & labiles qui se trouvent
mêlées avec, celles qui sont contenues dans le jejunum sont salées, labiles ayant acquis
de la salure par le mélange qui s'en est fait avec des matieres acides qui sont venues
de l'estomach, & les excréments ont la couleur de la bile, mais n'en ont pas l'amertume.

III Les Humeurs des animaux qui ont une saveur douce & vitriolique

Le sang de tous les animaux a une saveur douce & vitriolique accompagnée d'une
salerie & d'une odeur fétide de l'animal, j'ay remarqué ce goût vitriolique dans
le sang d'une Carpe, dans celui d'un foudre, & dans celui d'une femme qui étoit de
bonne Constitution, j'ay souvent trouvé cette observation confirmée par l'expérience
qu'en ont fait beaucoup d'autres personnes auxquelles j'avois communiqué cette observation
tant medecins que Chirurgiens, lesquels ont convenu avec moy du goût de fer du sang.

Cette stipticité vitriolique qui est dans le sang vient probablement de l'acide tartareux
du chyle qui s'accroche aux parties terrestres ou grossieres du sue nourricier, lequel nage
dans le sang après son entière digestion, car toute stipticité vient du mélange d'une
partie terrestre & d'un acide, si l'on mêle ensemble du tartre commun & de la limaille de
fer il se fait un sel très vitriolique dont le goût est semblable à celui du sang, je n'ay
point remarqué aucun goût de fer dans le chyle, lequel ne verdis point le syrop violet
comme fait le serosité du sang, C'est pourquoi je crois que ce goût vitriolique est produit
dans le sang & que la douceur luy vient du Chyle.

L'usage de cette stipticité vitriolique est très utile & nécessaire au sang.

1. La Chaleur du sang depend de l'effervescence de cet acide vitriolique avec la partie
huileuse rouge du sang, ainsi en mêlant de l'huile de sang humain Mr. Boyle a fait une
chaleur brûlante & perpetuelle.

2. ce vitriol animal peut être regardé comme le véritable vuide ou le tartre du sang,
c'est luy qui fournit l'acide à la sarte dans la substance à une saveur gluante & vitriolique

119
Et dont l'esue abbat les grandes effluences du sang comme font tous les autres stiptiques
et par ce moyen il conserve le sang dans la Consistance naturelle & en precipite la bile.

Cegout de fer qui est dans le sang peut vray semblablement avoir donne la premiere
occasion a l'usage des remedes Calybis pour corriger le sang.

Nous nous servons des remedes qui ont le meme gout que les humeurs des animaux lorsque
nous voulons corriger ou ayder leur preparation ou separation.

Le vitriol de mars ne coagule point la serosite quoique l'alun en fasse un Coagulum
blanc, c'est pourquoy la veritable action de cegout de fer qui est dans le sang, sert seulement
a le conserver dans la Consistance comme font tous les stiptiques, mais non a les
coaguler ce qui seroit nuisible a toutes les humeurs du Corps.

Le vitriol commun pulverise coagule la serosite & toutes les autres humeurs du sang.

Cegout de fer qui est dans le sang me donna la pensie de meler avec la serosite du sang des
noix de galle, & j'ay donne par la diverses fois une couleur noire a la serosite, mais en d'autres tems
l'experience n'ay point veu, ce que j'attribuois a une proportion des minies des noix de galle, ou
bien au trop ou trop peu des parties rouges du sang qui estoient melées avec la serosite. Je fis une
forte decoction d'ecorce de chene & j'y melay un peu de serosite sanguinolente que j'avois pris de la
palette du chirurgien, & l'ay reposé pendant douze heures, & l'ay vu pour lors
la couleur rouge deuenue noire & la serosite estoit precipitee ou coagulee; ce qui fait voir
le pouvoir qu'ont les stiptiques de precipiter, & ainsi que la noirceur contre nature qui arrive
a l'urine & aux selles depend d'un acide qu'on appelle le suc splenique; de meme le vinaigre
noircit la partie rouge du sang; Cette decoction d'ecorce de chene avoit reposé deux jours
avant de m'en servir, & elle n'avoit pas un gout acide mais une stipticite amere, & sans
quelle demure long tems melée avec la serosite du sang pour le moins douze heures.

Le kinkina ne noircit point la serosite du sang, mais si on mis dans une dissolution de
vitriolux, & il luy donna une couleur verdâtre qu'elle n'avoit pas auparavant, c'est
pourquoy le kinkina agit sur le sang bien plus a raison de son amertume qu'a raison
de sa stipticite; Les Racines de tormentille donnent une couleur purpurine, le bol
ne changea point cette dissolution quoiqu'il soit stiptique.

Il paroist bien par cette experience que les stiptiques si l'on en met une seule avec
comme est l'alun, coagulent la serosite du sang, mais si ils sont oultre, ils precipitent
et changent l'acide vitriolique du sang.

J'ay melé du syrop violas avec la serosite du sang, laquelle verdit en la remuant, j'ay
été convaincu par les experiences suivantes que cette couleur verte ne venoit
point du sel armoniac du sang.

Du sel armoniac commun dissout dans l'eau claire & melée avec le syrop violas ne
changea aucunement la couleur, non plus que fit de l'urine forte dans laquelle



Hyaphus de sel armoniac animal que dans une pas elle quantité de la ferrosité -
du sang, C'est pourquoy je croi que la couleur ueste qui resultoit d'un mélange
de la ferrosité du sang & du syrop violas, venoit a avoir du goût de fer du sang,
car les Esquiers calibres uerdissent le syrop violas ausy bien que les caux ferrugineuses.

J'ay remarqué un goût vitriolique de fer dans l'eau claire dans laquelle j'auoy esté
des cailloux rouges, mais cette eau ne fermentoit point avec les acides, ny ne changeoit
point de couleur avec les noix de galle; ce goût de sel prouuoit de l'acide martial sulfureux
des cailloux, & je presume que le goût de fer qui est dans les animaux est pareillement
acide sulfureux, ce goût de fer fait voir évidemment le vapour qu'il y a entré. Les
mineraux & les animaux & la Circulation Continuelle De Leurs principes, comme
J'ay auancé dans la seconde partie.

Le mélange de la bile avec le syrop violas fait une couleur ueste, parce que le jaune
& le bleu méli ensemble donnent cette couleur, cela n'arrive point par le sel avec
que la bile contient comme je l'ay eu dans la premiere experience que j'en ay
fait, & ce qui prouue que ce n'est point le sel de l'animal qui uerdit le syrop, est
que le Chyle ne le fait point pour quoy qu'il ayt un goût tres salé.

Si l'acide vitriolique du sang se charge dans l'estomach a avoir des obstructions
qui se seront faites dans les glandes de la rate, C'est luy qui y produit tous les
symptomes de l'affection hypocondriaque.

C'est la trop grande quantité de ce vitriol dans le sang qui cause la pierre, la
goutte, le scorbut, & tous les symptomes de l'affection hypocondriaque qui
suisuennent aux nerfs.

on peut objecter qu'il est impossible que le même acide vitriolique puisse
fermenter le sang, & empêcher en même temps son mouvement; mais on peut aisément
repondre qu'un acide tres sulfureux fermenté les humeurs en agissant sur la
partie huyleuse & en l'agitant, mais que si cet acide vitriolique est tres stiptique
il empêchera toute sorte de fermentation, ceuy est évident dans les différentes
preparations du mars, les préparations qu'on fait sur son acide sulfureux
donnent du mouvement au sang, mais celles qui l'on fait sur la partie stiptique
comme est le vitriol de mars, fixent les humeurs & arrestent leur mouvement
de vagabond. Le vitriol de mars & toutes les autres préparations que l'on fait
sur son acide, augmentent l'action du vitriol stiptique du sang. Comme
pour ausy tous les acides & tous les splénétiques, stiptiques, mais la partie
sulfureuse du mars & principalement les préparations qu'on en fait avec les sels
des animaux, fermentent, agitent & reseruent les parties huyleuses du sang,
& tous les veremens qui sont d'une nature viside & gluante.

161

IV Les Humeurs des animaux qui ont un goût gras.

I La graisse des animaux laquelle n'est autre chose qu'un mélange de la partie butyreuse du Chyle & de son acide qui coagule cette partie butyreuse de la même manière que l'esprit de nitre coagule l'huile d'olive, & elle se fond de même que cette matière, La graisse est très inflammable de même que les huiles, en effet je la puis très justement Comparer à la térébenthine des végétaux.

2 La moëlle des os est une substance huileuse & plus fluide que la graisse, elle empêche que les os ne se desséchent trop & qu'il ne se cassent trop facilement, les os ont d'abord la Consistance d'une espèce de gelée comme il paroît par les dents des jeunes Sujets, il y a d'autres os qui sont dans leur première origine de la nature des Ligaments, & ils se durcissent dans la suite à mesure qu'ils reçoivent une nourriture plus terrestre, La matière qui nourrit immédiatement les os est une ferosité épaisse semblable à la gelée qu'on fait des os & des parties Ligamenteuses, & il est à remarquer que la nature des vieux os a une odeur approchant de celle du fromage vieux, C'est pourquoy les os sont nourris par les parties Casées du Chyle.

La moëlle a des rapports avec les beaumes des végétaux dans la Consistance & dans son usage.

3 Le suif a un goût gras & gommeux, c'est une matière gluante & visqueuse qui se trouve coagulée avec la graisse & a des rapports avec les gommes & résines des végétaux.

La graisse des animaux est d'abord Consumée dans les fièvres Colligatives, c'est pourquoy il y a apparence qu'elle est reprise par les veines (comme a remarqué Malpighi par ces nerfs) pour rétablir la partie rouge & huileuse du sang à mesure qu'elle se consume en l'urine ou en l'évaporation.

V Les Humeurs des animaux qui ont une saueur melée d'une odeur fétide. & qui ont outre cela une odeur & une saueur particulière à chaque animal.



C'est La partie rouge acide & huileuse du sang de même que sont les résines des végétaux qui donnent les saueurs & les odeurs les plus Considérables, c'est cette partie rouge qui fournit l'huile le plus digérée, qui donne le goût & l'odeur particulière de chaque animal à leurs chairs & à leurs humeurs, nous apercevons ce goût & cette odeur fétide dans la substance Charnue, cette odeur fétide est encore évidente dans les œufs des animaux qui ont une odeur particulière de l'oiseau qui les a fait, cette odeur fétide est encore manifeste à son plus haut degré dans les cornes & les ongles des animaux, c'est dans cette partie rouge du sang qu'est renfermé son esprit lequel est distillé.

et séparé en esprits animaux a mesure qu'ils deviennent plus rances ou plus fétides, & ce sont ces memes esprits qui retournant par les nerfs dans le sang donnent l'odeur fétide de l'animal aux humeurs qui sont séparées du sang, & ce sont eux aussi qui sont ces parties actives & fétides qui se rencontrent dans les odeurs visqueuses des animaux, Ces esprits animaux fétides passant dans le sang, dans le suc nerveux & retournant avec dans le sang, devient plus volatile, plus fétide & enfin inflammable & lumineux; tout les vegetaux & les minéraux fétides, augmentent la quantité de ces esprits animaux fétides, & contribuent aussi a la generation & au mouvement des esprits animaux, Comme pour tous les souffres antimoniaux & toutes les gommes fétides comme la saffetida.

M^r Boyle dans son Histoire du sang. une liure de sang donne par la distillation une once et demy d'huile laquelle est rouge et jaune, l'esprit de vin extise une teinture jaune comme il fait de quelques résines, mais les esprits volatiles en tirent une rouge, un sel alkali volatile ou fixe mêlé avec du sang augmente la couleur rouge, l'acide qui est très acide & aussi le suc acide de cochléaria font la même chose, le vinaigre au contraire, le suc de limon & tous les esprits acides diminuent cette couleur rouge du sang & le caillé, la partie rouge du sang se sépare de la sérosité au moins que ces deux parties ne soient remuées long temps ensemble, la même chose arrive a quelques gommes aqueuses comme pour l'aloës, l'opium &c.

J'infere de ces expériences que la partie rouge du sang qui est une partie huileuse & gommeuse, Car ces sortes de substances sont dissoutes par les esprits de vin & les sels acides, est coagulée par les acides.

La couleur rouge reste après l'évaporation de la partie du sang qui est desséchée, & cette couleur rouge ne dépend pas d'une huile volatile mais de l'action d'un acide — Comme il se voit dans la substance huileuse des gommes résines.

L'odeur fétide de l'animal peut être enlevée dans un alambic avec du feu doux, — C'est pourquoy elle reside dans des parties volatiles, cette odeur se communique facilement aux huiles, ce qui fait voir qu'elle dépend de la partie huileuse & rouge du sang.

L'esprit qu'on tire du sang par le moyen de la fermentation est très fétide, c'est pourquoy il est fort histérique, il corrige aussi les acides des glandes par son acide, & remédie par la même raison aux dépôts des humeurs, il est diuréétique & diaphorétique comme le sont tous les sels volatiles.

La partie rouge du sang excède la sérosité dans les personnes qui reportent bien. Comme je l'ay souvent remarqué en pesant ces deux substances dans des balances ordinaires.

VI Les Humeurs des animaux qui ont une saveur amere, douce, aere & gluante comme est La bile.

La Douceur qui se remarque dans La bile fait voir quelle prend son origine du Chyle, en effet le Chyle qui est naturellement doux devient amer par une plus grande digestion, La partie rouge du sang peut devenir jaune par le moyen d'une grande digestion & on peut tirer du sang par le moyen de la digestion une huile qui aura deux couleurs; j'ay trouvé la bile dans plusieurs animaux d'une couleur rouge, jaune, verte et bleue, c'est pourquoy nous pouvons trouver dans les memes animaux la bile de plusieurs Couleurs différentes lors quelle monte dans l'estomach & quelle se mele la avec des acides; nous trouvons la meme diversité des Couleurs dans la terebenthine: on peut tirer par la distillation une lymphe verte des arbres resineux, une huile rouge & jaune de la terebenthine, & y a une terebenthine bleue dans le milieu des fleurs du flor solis qui est une plante resineuse, comme le font toutes les especes de Coriza, puis que la terebenthine a des Couleurs si Differentes aussi bien que la bile & quelle en a les memes saveurs comme une saveur amere, gluante & un peu aere, j'erois que c'est un tres bon hepatique, elle est aussi deterstive & laxative comme la bile.

L'aere qui est dans la bile est comme le premier principe, comme la matiere du sel de l'animal, car quand il se trouve joint a l'acide tartareux qui se produit dans l'estomach par le moyen de la digestion, ou avec l'acide qui est naturellement dans les humeurs des glandes Conglomerées ou avec le suc pancreatique, il en resulte un premier sel armoniac, C'est pourquoy si nous gouttons le Chyle quand il est separé dans les veines lactées, nous le trouvons salé acide.

Cet aere qui est dans La bile devient un sel volatile urineux apres une parfaite putrefaction, de meme que l'aere qui est dans les plantes comme le prouve évidemment Wedelium, dans la separation du pastel qui est aere & se sublime un sel volatile urineux sans l'aide du feu quand il a été mis en putrefaction, neanmoins le pastel nouvellement Cuiilly est seulement aere & non point salé, mais la fermentation change son aere en salé.

La viscosité de la bile luy vient de la vatte & de la différente couleur de la différente digestion de l'huile de chaque animal, & de la différente nature du suc acide qui vient de la vatte & qui se joint avec elle, Ce suc est vitriolique & visqueux, La Couleur noire de la vatte est une marque de l'acidité de son suc, car tous les acides donnent une couleur noire au sang, La vatte est d'un plus beau rouge dans les jeunes sujets & elle est plus noire dans les vieux a avoir une plus grande quantité de suc vitriolique & gluant qui predomine en eux & qui donne une couleur noire au sang, lequel donne la Couleur a la vatte.



VII Les Humeurs des animaux qui ont un
gout de sel armoniac en ce qu'ils sont salés aïdes.

Ce sel armoniac prend la figure des petites plumes dans le sang lorsqu'il est refroidy & on peut aisement remarquer qu'il a la figure des dents de peigne. Le D. Grew dit que le sel de l'animal est formé en croix, mais je puis plus certainement decouvrir par le moyen du gout quelque sel que ce puisse être que par le moyen de tous les uerses du monde, la nature & la vertu des sels peuvent être connues bien plus clairement par la maniere dont ils affectent l'organe du gout qu'en consultant leur difference figure quoy qu'elles puissent donner à connoître les différentes modifications du gout & l'action des sels sur nos humeurs.

1 La ferosite' du sang n'estant autre chose que la partie sereuse du Chyle, elle tiens en dissolution la plus grande partie du sel de l'animal, elle sert de véhicule à toute la masse grossiere du sang en la delayant & la rendant fluide, il y a peu d'huile dans la ferosite' mais beaucoup de parties visqueuses & caseuses, lesquelles peuvent être facilement remarquées en epaisissant la ferosite' sur le feu & en la coagulant par le moyen des esprits aïdes ou de l'alun, les maigres & l'huile de vitriol donnent une couleur blanche à la ferosite', mais l'esprit de nitre de même que l'alun la coagulent entièrement en une coagulum blanc, si on laisse couler le sang d'une veine qui sera ouverte dans un plat ou il y aura de l'esprit de sel il se coagulera aussi, il paroitra noir & il n'aura point de ferosite', lesprit de sel armoniac rend la ferosite' plus limpide, c'est pourquoy l'on peut presumer que le sel du sang luy donne la fluidité, & le sang est veu dans un plat qui contiennent de l'esprit de sel armoniac. Une ferosite' jointe & luy fait voir les effets des sels volatiles sur le sang.

J'ay melé avec le sang de l'huile de terebenthine, & l'huile d'anis fit la même chose. Lequel en apaisant plus noir & non point plus rouge comme je m'y étois attendu, & l'huile commun rendit la couleur rouge plus foncée ce que j'ay de peine à expliquer ny ayant ni sel aïde, ni sel volatile dans l'huile d'olive quoy qu'il y en ait dans tous les deux dans l'huile d'anis & de terebenthine.

M^{rs} Boyle & Bonnetus assurent que le sel fixe du sang qui a été tiré par calcination a plus de gout de sel marin que du sel lixiviel, & est produit par le Nitre ou l'acide vitriolique du sang dans lequel il y a un mélange de terre, d'huile & d'acide, ces principes se unissant plus étroitement par le moyen du feu pour un sel fixe, mais ce sel n'est qu'un effet du feu, il n'est point naturellement dans les humeurs des animaux, c'est pourquoy c'est pourquoy on ne luy peut attribuer aucun effet quoy qu'il paroisse autres luy en attribuent.

2 toute la lympe salée & sereuse vient de la ferosite' du sang, elle est separée par les glandes conglobées & seient dans les vaisseaux Chylifères & dans les reins, elle contient un sel qui fait voir qu'elle prend son origine de la ferosite' salée du sang, cette lympe

163

Salée Contient aussi des parties Casées, C'est pour laquelle se sépare sur le feu & d'elle même étant exposée à l'air elle tourne englée dans la Cuiller, pour cette raison on peut croire qu'elle est la véritable nourriture des parties Ligamenteuses de l'animal parvenue Cuisant ces parties onentive des gelées, La ferosité du sang ne vient point englée comme la Lympe gelée, mais elle peut être Impatiée à la longueur de la digestion que le humeur a soufferte, cette Lympe Salée est plus digérée que la ferosité par laquelle elle vient; le Chyle ne se sépare pas sur le feu si bien ny si tôt que la ferosité, mais il se coagule plus aigrement quelle, nonobstant cette différence Le chyle prend aigrement la nature de la ferosité; & par elle-même la ferosité après avoir souffert quelque atténuation, prend par le moyen de la digestion une Consistance approchant de la gelée, & de cette ^{manière} ~~manière~~ elle devient plus propre à nourrir l'animal, cette ferosité englée étant suffisamment délayée, fait la Lympe Salée & secrete des glandes conglobées.

Outre cette Lympe qui a les usages particuliers il y en a une excrementielle, serous & Salée qui se sépare de la ferosité du sang lorsqu'elle devient par les moyens de la distillation tres fluide, Salée & patide, & c'est la matière de la sueur & de l'urine.

On peut remarquer dans plusieurs parties de l'animal ces différentes Lymphes Salées, mais elles ont toutes leurs usages particuliers & ne sont point excrementielles.

1 La Lympe qui est dans le péricarde & qui distille des glandes, est nécessaire au mouvement du cœur, elle a un goût salé & se sépare sur le feu.

2 La liqueur qui est renfermée dans l'Amnios a un goût Salé, elle est la première nourriture qui entre dans l'estomach du fœtus, il semble qu'elle ne soit autre chose que le lait nourricier de la mere qui se sépare dans les glandes de la matrice pour l'usage du fœtus; le goût salé qu'a cette Liqueur fait voir qu'elle vient de la ferosité du sang, lequel étant parvenu à un certain degré de digestion & de Consistance propre pour servir de nourriture, est rendu en même temps propre à se séparer dans les glandes qui lui sont destinés pour cela.

La ferosité du sang est d'une nature mixte; car elle contient le nouveau chyle qui a récemment tourné en ferosité, elle contient encore l'ancienne ferosité Laquelle devient à la fin tres patide & tres Salée a force de se digérer; La ferosité contient outre cela la Lympe Salée qui retourne par les vaisseaux Lymphatiques, de tout ce qui résulte un seul fluide que nous appelons la ferosité Salée du sang; comme cette ferosité contient différentes Liqueurs & qu'elle acquiert différents états dans la Circulation, la digestion parfaite & dans la putrefaction, elle peut fort bien donner naissance à différentes Lymphes, lesquelles peuvent être différentes de la ferosité après leur secretion.

Il n'est pas hors de propos de remarquer les différents états par où passent les aliments auparavant qu'ils parviennent au degré parfait qui les rend propres à nourrir les animaux.

Nos aliments contiennent un sucré & visqueux Lequel par le moyen de la fermentation prend la nature du Chyle qui se dégage de son acide dans les Intestins au moyen de l'air delabile qui s'y mêle, ce Chyle acquiert dans les urines l'acidité la nature d'un lait Salé,



ensuite il est changé en une sérosité salée, après cela il devient par le moyen de la digestion une Lymphe salée, & cette Lymphe englée devient fibreuse par le de Circuler par l'habitude du Corps, ce qui fait le dernier état du suc nourricier de l'animal; & je vois que nous devons admettre trois différents états du suc nourricier dans le sang.

1 pendant qu'il est encore Chyleux Il peut nourrir les glandes conglomérées qui ont une couleur de lait.

2 La Lymphe salée peut fournir une nourriture propre aux glandes conglomérées, aux ligaments & aux os.

3 La masse fibreuse du sang semble être la nourriture la plus propre des fibres musculaires du Corps.

4 La Lymphe qui se sépare par les glandes du Cerveau & qui est probablement le même nerveux qui surabonde & dont une trop grande quantité noieroit les esprits qui sont formés ou empêcheroit leurs mouvements.

5 Les Larmes qui ne sont autre chose qu'une Lymphe salée qui est filtrée par les glandes & qui mouillent & qui nettoient les tuniques des yeux, c'est pour cette raison que nous nous servons d'opthalmiques salins pour emporter des yeux les parties les plus visqueuses de leurs larmes.

Les Larmes sont poussées dehors avec violence par quelque passion laquelle arrête en des certaines parties le passage du sang artériel & le porte vers les yeux pour leur fournir la matière des Larmes.

6 Les glandes conglomérées du mézentrion ont un goût un peu salé, & elles se séparent par conséquent du sang une Lymphe salée laquelle passe au réservoir de presque, mais il se sépare immédiatement du chyle qui passe directement aux veins comme on le conjecture avec quelque probabilité, en quoi l'urine ne pourroit point être si claire & passer si vite en si grande quantité par le sang & les veins: en effet si la nature n'avoit point pourvu à des pareilles décharges par la quantité des liqueurs que nous buvons, la ténacité du sang seroit entièrement détruite & les vaisseaux trop distendus, mais il se vaue par cette voye la sérosité qui se trouve en trop grande quantité dans le Chyle, & cela prévient beaucoup de maux qui pourroient arriver au sang, c'est par la distillation de ces saignées inconnues que le Diabète arrive après avoir un usage des cause ou d'autres liqueurs; Dans cette maladie l'urine est blanche, mais elle a la douceur du Chyle.

7 La Lymphe qui se sépare dans les glandes renales est salée, car ces glandes ont un goût salé & semblent avoir par conséquent la nature & l'usage des glandes conglomérées, elles se séparent dans leurs canaux une Lymphe salée & la déchargent aussitôt dans la veine cave ou l'emulgent dans laquelle elle manque à cause de la séparation qui s'est faite de la sérosité salée urinaire par les artères emulgentes; ces glandes ont été aussi faites pour l'usage du fœtus dans lesquelles elles sont aussi grandes que les veins, car ces membranes urinaires seroient trop remplies s'il passoit par les veins une

trop grande quantité de la ferocité salée du sang & il ne devoit pas, delayé comme il doit
estre, s'il ny avoit point de viscosité qui retourne par ces glandes dans la veine Cava;
C'est pourquoy l'usage de ces glandes est de separer une suffisante quantité de la Lymphe
salée pour la fournir au sang & pour empêcher que la membrane urinaire du fœtus dour
l'urine a un gout fort peu salé; ne se remplisse trop.

Malpighi a observé que la structure des glandes renales étoit semblable à celles des reins, —
C'est pourquoy ces deux glandes differentes separent une Lymphe salée de même nature, & separe
d'une Lymphe saline & claire qui est separée par les glandes du pantoine, de la pleure, de la tunique
vaginale & qui est de la même nature; Les lymphes qui ne se coagulent point avec la poudre de
vitriol, ou même de ces parties gelées.

Les Lymphes salées & Excrementielles sont la sueur & l'urine.

1 La sueur qui est une Lymphe purissimement salée, acide, Laquelle se separe des glandes, galien dit qu'elle
est un peu amère, elle sent l'aigre.

2 L'urine qui est separée par les glandes des reins. La sueur & l'urine ont une odeur fétide & urinaire.

Leur sel vient de la ferocité du sang, il est salé, acide, comme le sel ammoniac, l'urine donne
un esprit moins huileux qu'aucune autre humeur de l'animal.

Les matieres qui sont contenues dans l'urine sont les parties superflues du suc nourricier,
Lesquelles rendent l'urine boursoufflée quand elle a refroidi.

L'urine bouillonne avec l'huile de vitriol, ce qui fait voir son sel volatil, on dit que l'urine
quand elle a été long temps gardée, s'enflamme comme l'eau de vie, & qu'elle jaunit la gaze comme
fait le soufre, enfin il est très sûr qu'elle contribue à la generation d'un autre.

Je puis prouver par ces exemples ce que j'ay d'abord avancé, qui est que les principes des animaux
se deviennent naturellement minéraux & produisent véritablement des souffres, des sels comme le vitriol
& les pierres.

La couleur de l'urine luy vient des matieres qui y sont contenues aussi bien que de la bile
dont il passe quelque partie avec l'urine, la bile se dissout aisément dans l'urine quand on l'y mêle; le
sel de l'urine est produit par le mélange de l'acide volatil des aliments qui ont été digérés & de
l'acide avec de la bile (qui est l'urine ou d'où vient que le chyle n'est ny acide, ny amer, ny aigre) car
l'acide corrige l'amer avec de la bile & le coagule, & ces deux sels different se unissent dans le sel
animal qui est manifesté dans le chyle, l'amestume qui est dans la bile, est produite par le
suc acide de la vatte qui se mêle & s'unit avec la partie rouge du sang laquelle il précipite,
& laquelle se prepare par ce moyen pour se separer plus facilement dans le foie: Je versay une fois
de l'huile de vitriol sur le sang qui étoit dans les veines du foie qui devint jaune comme la bile,
c'est pourquoy il peut estre par le suc acide de la vatte que la couleur rouge du sang devient
jaune; l'hepar sulfuris qui est rouge contient moins d'acide que les fleurs jaunes; je dois aussi
remarquer que l'amestume qui est dans les animaux doit estre produite par les mêmes
principes que celle qui est dans les plantes, dont la terre, l'acide, l'huile, acquiescent par la



Digestion ou tisture vide qui fait un sentiment desagréable.

J'ay traité ces remèdes que j'ay fait dans une dissertation sur les goûts des aliments, et j'ay fondé quelques assertions sur des expériences que j'ay mentionnées dans ce traité. Mais je pense que ces remarques que j'ay déjà faites, suffisent pour faire voir les manières différentes dont les remèdes agissent sur les humeurs des animaux à raison de leurs goûts, & pour justifier ce que j'ai avancé là dessus, j'ay proposé comme une règle générale que tous les remèdes & tous les aliments qui ont le même goût & la même odeur que le goût des animaux, les augmentent en quantité, les digèrent & les préparent à se séparer plus facilement; & pour cette raison ces sortes de remèdes peuvent être appelés les spécifiques amis; mais pour ceux qui ont des goûts entièrement contraires à ceux des humeurs pour lesquelles on les emploie, on peut bien servir comme des alterans pour corriger les mauvaises Constitutions.

Les saueurs qui sont gluantes, acides ou stiptiques, sont les plus crues qu'il y ait dans les animaux, & sont produites par des moindres digestions, les choses qui sont douces & huileuses sont plus tempérées & plus nourrissantes, & elles ont passé par Concept par des digestions modérées, mais l'amer, l'aigre, le salé & l'acide vitriolique sont féroces, sont les saueurs chaudes des animaux, & ils sont produits par Concept par les digestions les plus outrées des humeurs des animaux.

Je n'ay pu remarquer aucune fermentation naturelle des humeurs dans aucune partie de l'animal que dans l'estomach ou se fait la première préparation de nos aliments; & Il étoit nécessaire que les principes des végétaux se convertissent dans cet endroit. La de la nature de l'animal, & que les sucs doux & visqueux des aliments se changassent en un chyle doux & lacteux; toutes les autres humeurs qui sont dans l'animal, sont préparées du Chyle par digestion, par divers mélanges ou par sécrétion sans qu'aucun ferment Intervienne.

Nous remarquons pareillement que les goûts différents des plantes changent, le doux devient amer, l'amer aigre, l'aigre salé, & le salé corrosif; tous ces goûts différents sont produits successivement par des degrés différents de digestion, par le moyen desquels seule la tisture des principes est changée en une nouvelle; ainsi dans le fromage qui est produit de l'animal nous remarquons des parties douces & gommeuses, ou visqueuses quand il est nouveau, & quand il est vieux nous sentons une amertume & une acrimonie piquante, & changent avoine sans qu'il survienne aucun nouveau ferment.

Les Glandes séparent les humeurs lorsqu'elles ont acquis le goût qui leur est propre & la tisture qui est proportionnée aux Corps des glandes, & il n'est point nécessaire qu'il y ait dans chaque glande un ferment particulier pour la séparation de ses humeurs.

Les humeurs des animaux circulent & ont outre cela un mouvement d'intestin qui leur vient de l'activité de leurs parties, ces mêmes parties fermentent avec leurs Contraires, mais ny les effervescences, ny le mouvement de circulation ne sont pas propres à des fermentations, parcequ'il est nécessaire pour cela qu'il y ait dans les animaux un ferment fixe & qui dure,

113
Et toute sorte de fermentation tend à changer considérablement la Liqueur qui a une fois fermenté, Comme nous le remarquons dans le vin qui devient vinaigre par le moyen d'un nouveau ferment: or dans les humeurs des animaux la fermentation qui survient dans le sang, excite la fièvre, ou produira le scorbut.

Toutes les humeurs des animaux données Intérieurement retiennent toujours quelque chose de leur première texture jus qu'à celles soient arrivées au sang, d'où elles passent facilement aux glandes, ainsi l'urine est diurétique; le lait engendre du chyle, & les lymphes la tige: La bile des animaux est un bon hépatique & de obstruction le foie, on se sert dans les obstructions de la rate d'une decoction de la rate, & il semble qu'on s'en puisse aussi servir lorsque le suc splénique manque; quelques praticiens donnent mal à propos Intérieurement le sang menstruel lequel fait venir les mois, mais il cause aussi de grands soulèvements d'estomach & la phrénésie comme le remarque Vanderwel.

Les poulmonz d'homme par les distillations ou sue laiteux & visqueux propres pour les hécétiques dans lesquels l'expectoré Continuellement.

Les parties fétides des animaux comme sont les Cornes, les ongles, les huiles & les sels volatiles, passent promptement dans les nerfs ou sont Contenus des semblables parties fétides.

Le foie a le goût de la bile & il en facilite la Séparation à raison de ce goût.

Le Cœur contient beaucoup de fétide de l'animal, c'est pourquoy la Decoction qu'on en fait, est cordiale.

Les testicules sont propres à engendrer de la semence.

Les matieres friables qui viennent des animaux comme sont les yeux de cerueille, sont employées dans l'opiere

on se sert de gelée pour rétablir le suc nourricier.



Je ne croirois pas qu'il soit nécessaire de passer dans ce discours que je fais des animaux, de plus des principes que des qualitez dont j'ay fait mention.

Je les appelle dans les vegetaux, eau, huile, acide & terre.

Dans les mineaux on peut les appeller d'un nom de principe terrestre, bitumineux, & huileux acide & aqueux, mais en traitant des humeurs des animaux je ne me suis point servi des noms des principes soit des vegetaux ou des mineaux, mais je les ay décrits sous le nom de partie viscéreuse ou capreuse, d'aigre ou d'aigre, de principe huileux ou gras, & d'eau ou de Lympe; ces principes sont les memes dans toutes les parties & dans toutes les humeurs des animaux, mais ils y recoivent différentes proportions & différentes digestions.

I L'huile est capable de recevoir les différents états qui survient dans les humeurs des animaux

1 Dans les humeurs visqueuses elle est crue comme dans les macilages des vegetaux.

2 elle adurcit avec le beuvre dans le Chyle qui est doux au goût

3 elle est huileuse dans la graisse, rouge dans le sang lorsqu'elle a été beaucoup digérée, jaune & amère dans la bile.

4 elle est fétide dans les esprits.

II L'acide des humeurs des animaux a naturellement les differens états suivans.

1 Il est aigre comme le tartre dans le Chyle qui a beaucoup de rapport avec le lait comme il paroît aussi dans le lait aigre, & on aperçoit aussi cette aigreur dans les lymphes - des glandes conglomérées.

2 L'acide volatile de l'estomach est un autre tartre volatile semblable à l'esprit du vinaigre, il résulte de la fermentation qui est dans tous les végétaux qui font aigre, & ce n'est qu'une combinaison d'huile & d'acide.

3 L'acide vitriolique du sang qui est un acide sulfureux.

4 L'acide qui est dans le sel armoniac des animaux & qui est semblable à l'esprit de sel.

L'acide qui est dans le sel du Chyle vient du tartre aigre du Chyle, mais l'acide qui se trouve joint au sel volatil qui est produit dans le sang par le moyen de la putrefaction, doit nécessairement venir de l'acide vitriolique du sang.

III Le principe visqueux a naturellement les differens changements qui suivent.

1 C'est un peu visqueux dans les aliments, mais dans le Chyle c'est une partie la plus et visqueuse.

2 C'est une espèce de glu lorsqu'elle est épaissie sur le feu.

3 C'est une espèce de gelée dans les lymphes des glandes gonflées.

4 C'est une matière fibreuse dans la partie rouge du sang.

5 C'est une matière offeuse, yivreuse & sablonneuse dans la dernière résolution qui a été faite par une longue circulation ou digestion.

IV tous Le Changement qui arrive au sang c'est qu'il acquiert une Consistance plus fluide & plus rarefiée pour pouvoir passer à travers de toutes les différentes glandes du corps, & pour en dilayer toutes les humeurs.

Il y auroit encore plusieurs faueurs qui pourroient être ajoutées à celles que j'ay données, mais elles ne font que les effets d'un état contre nature des humeurs.

1 un goût alumineux et séptique qui est dans la salive des Epileptiques.

2 une acide corrosive qui est la Cause des Coliques des Intestins, de celles de l'estomach & des ulcres, c'est un acide huileux qui est semblable à l'acide aigre du rosafolis & de la petite margueritte.

3 Le sel corrosif qui est brutal & salé acide, tel qu'est le sel de la Chaux.

4 Il résulte un goût gras de l'épaississement des sucs ~~laiteux~~ laiteux et visqueux, telle est la pituite visqueuse des poulmons & la peau blanche qui se trouve sur le sang des pleurétiques.

177
5 un goût fade qui se reproduit dans la salive par la bile, & qui résulte d'un amer, d'un doux & d'un visqueux.

6 une saueur fétide et fade qui viendra de quelque odeur de pourriture, laquelle sera causée par un dépôt de quelque humeur, ou par des Matières contenues dans l'estomach dont l'odeur sera semblable à celle des œufs pourris, ou par la matière dans laquelle il y aura un enfant mort, ou enfin par les genévres qui sont atteints de pourriture ou par le scorbut.

Mais ces remarques regardent l'état contre nature des humeurs des animaux.

un Catalogue d'odeurs particulières à chaque animal qu'on peut remarquer naturellement dans les humeurs ou dans les parties solides de tous les animaux.

- 1 L'odeur du lait qui est dans la chair de tous les jeunes animaux & dans le lait même.
- 2 plus les esprits des animaux ont une odeur forte, plus aussi l'odeur de la chair est forte, en sorte que par l'odeur de l'animal nous jugeons de la force des digestions qui se font dans leur corps, car ce sont les esprits qui donnent l'odeur particulière à chaque animal, & ce sont eux aussi qui en sont les parties huileuses les plus digérées.
- 3 Les Intestins ont une odeur fétide de nitre & de soufre; j'en ay jamaïs trouvée ce goût & cette odeur de nitre dans aucun autre l'endroit que dans les premières voyes où ils se font tous deux sentir après toutes les Digestions passées.
- 4 on peut remarquer une odeur de fromage pourri dans la saueur, dans la saclure de la corne de cheval marin & dans toutes les Cornes des animaux.
- 5 Il y a dans l'urine une odeur urineuse piquante.
- 6 Le sang menstruel a une odeur de fleurs de soufre.
- 7 Il y a dans la semence une odeur de bouquin & de rance semblable à celle du poisson corrompu.
- 8 Les ongles & les vieux os ont une odeur très fétide.
- 9 Il y a dans la graisse fondue une odeur fétide d'huile qui fait au cœur.
- 10 Il y a une odeur piquante d'aigre mêlée de fétide dans les Estomachs de tous les animaux après la digestion des aliments.

Des odeurs qui sont Contre nature

1. Il y a une aigreur dans l'estomach de tous les enfants lorsqu'ils vomissent le lait & dans leurs excréments.
- 2 Il y a une odeur fade de soufre dans de certains Estomachs où les aliments auront été trop digérés.
- 3 Il y a une odeur de pourri dans quelque & dans la petite verole.
- 4 Il y a une odeur considérable de pourri comme de charogne dans les parties gangrenées, dans les ulcères baveux & dans les scorbutiques.
- 5 Les personnes mourantes ont une odeur de terre.

Du Rapport qu'il y a entre Les Plantes & Les animaux

Le Grand rapport qu'il y a entre la nature des plantes & celle des animaux & la Transmigration des principes qui se font des plantes dans les animaux, peuvent avoir donné occasion à l'émocrite & à Galien d'attribuer du sentiment aux plantes, & Anaxagore a été qu'elles étoient Capables de sentir du plaisir & de la douleur.

En Effet Le rapport qu'il y a entre Les principes des plantes & ceux des animaux, est évident & le nombre en est Le même.

1 L'eau qui est distillée du lait & du sang si on la considère sans ce qu'elle a d'huile avec elle, elle est très peu différente ou jointe à tout de l'eau qui est dans les végétaux quant à leur usage.

2 L'aigreur qui est dans le lait aigre est entièrement semblable à celle du tartre, l'acide sulfureux des animaux joint aux parties terrestres des plantes fait un vitriol tartre, mais joint avec les parties huileuses & terrestres des animaux produit un acide vitriolique, de même que par le moyen de l'acide du soufre nous tirons un vitriol du soufre.

3 Les parties huileuses qui sont dans les animaux, sont la matière de leur Chaleur, ce sont elles qui fermentent avec les acides comme font celles des végétaux, ce sont elles qui comme les résines font les différences des odeurs particulières à chaque animal quand elles sont jointes au sel volatil; en effet il y a une si grande diversité des goûts & des odeurs dans les animaux comme il y en a dans les végétaux; j'ay fait voir le rapport qu'il y avoit entre les goûts des humeurs des animaux & ceux des végétaux qui les Corrivoient.

L'arôme piquant & de labile & le goût de plusieurs plantes sont beaucoup semblables à quelques plantes qui croissent dans la mer comme est l'éponge, & donnent dans la distillation un sel volatil urineux & aussi un sel fixe semblable à celui des plantes.

Les Plantes qui ont une faveur douce contiennent beaucoup d'huile & nourrissent beaucoup en faisant beaucoup de Chyle. L'huile végétal toujours engraisse; j'ay comparé la graisse & la moëlle des animaux aux baumes, aux huiles, aux résines, & aux térébenthines des végétaux, & nous trouvons que les huiles des végétaux & la graisse des animaux se mêlent ordinairement fort bien ensemble comme étant de même nature; quoique les Sauvages qui ont écrit sur les Insectes, nous aient donné beaucoup de preuves pour faire voir qu'ils venoient des œufs contre le sentiment des anciens qui Croioient qu'ils venoient que de la nourriture, quoique disant Les Sauvages montrent comment les Insectes font etrer leurs œufs dans les tiges, les racines, les fruits & les feuilles des plantes, comme aussi dans les Chair Corrompues des animaux & dans le corps d'autres Insectes, Cependant il y a encore tant de difficulté, dont ils n'ont point encore donné aucune solution que je ne puis m'empêcher d'approuver le sentiment des anciens qui disent que les Insectes sont Engendrés des plantes & des animaux Corrompus.

Deux Choses sont requises pour la génération ordinaire des animaux.

1 un aliment qui soit propre & préparé pour l'embryon

2 Les premiers traits de cet Embryon dessinés.

Les Juës des végétaux peuvent par le moyen de la putrefaction recevoir la nature des humeurs

17
des animaux, lorsqu'ils ont été digérés dans l'estomach ils se dépouillent de leur nature de végétal, & si on met les végétaux en putrefaction ils donnent un sel volatil qui tient de la nature de l'animal, on trouve toujours des Insectes dans les végétaux Corrompus; ceux qui sont de l'opinion contraire, avoient que la chair corrompue est un aliment propre aux jeunes Insectes; c'est pourquoy je puis avancer avec quelque vray semblance qu'elle est aussi propre à leur servir de nourriture dans leur première production, de même que les œufs servent à nourrir les animaux aussi bien qu'à en produire d'autres, & si les sucs des animaux peuvent prendre la nature des humeurs des animaux, il est probable aussi qu'ils peuvent obliger les vaisseaux des plantes à prendre la forme des vaisseaux qui seront ensuite propres à devenir les parties solides de l'embryon; & il paroît aussi vray semblable que les vaisseaux des plantes peuvent faire des vaisseaux d'animaux, car les anatomistes des plantes ont décrit leurs vaisseaux comme ayant une structure aussi particulière que ceux des animaux, & nous trouvons que les vaisseaux des plantes & des animaux lorsqu'ils sont corrompus, se changent en moisissure, ce qui ne se peut faire sans un changement nécessaire des vaisseaux & des sucs des plantes, & si la moisissure qui est regardée comme une espèce de plante, peut naître des animaux, je ne puis m'imaginer qu'on ne puisse raisonnablement avancer qu'il y a des animaux qui prennent leur naissance des plantes puisqu'ils s'en nourrissent; & Halpighi parle de certaines plantes qui croissent dans la fécule d'effluvia qu'on peut voir de quelques tumeurs de matrice. *minimo plantula quasi pulmonaria vel coralloides elegantes attolluntur. de structura glandularum conglobatarum pag. 15^a*

Nous voyons qu'une plante peut croître d'une autre qui sera d'une nature différente sans qu'elle vienne d'aucune semence, comme on le remarque dans le guy de Chêne, la mousse des arbres, les champignons, le hippocistis, l'orobanche, pourquoy est-ce que les Insectes ne peuvent pas prendre leur naissance des Corps soit vivans, soit morts sans qu'aucun œuf y ait été inséré auparavant, quoique ces Insectes soient d'une nature toute différente?

Les vers qui sont dans les animaux sont bien différents des autres Insectes qui sont dans le monde, il n'est pas possible que les Insectes puissent déposer leurs œufs dans les cornes, les intestins, le foye & les os des animaux, dans les quelles parties il s'est rencontré des Insectes; en disant qu'une vache qui étoit pleine je trouvoy dans les intestins du fœtus un ver qui étoit fort large, & n'y a certainement point d'apparence qu'aucun œuf d'insecte puisse avoir été transporté en cet endroit.

L'ingénieux Docteur Tyson a remarqué qu'il y a de la différence entre les vers qui sont longs dans les animaux & les vers de terre, c'est pourquoy ils ne sont point de la même nature.

Les Insectes ne changent point seulement dans leur intérieur, mais encore beaucoup de leurs parties internes reçoivent du changement, ils changent aussi leur nourriture, car les vers qu'on appelle *œvea* & les papillons se servent de différents alimens & leurs actions sont bien différentes, ces changemens qui arrivent d'un Insecte à un autre font voir qu'il est assés vray semblable que les parties fibreuses d'une plante peuvent devenir les premières linéaments d'un Insecte.



Les Gouts & Les odeurs de quelques Insectes. 9

1 Les Insectes qui ont une saueur gluante comme sont Les Limacons, Le sue visqueux des Limacons, remedié aux défauts des humeurs Lâcheuses & visqueuses de notre corps ayant de l'analogie avec La salive.

La Toile que font les araignées & les vers apocis vient du sue visqueux & gluant, Cette toile arreste les hemorrhagies Comme font les gommes qui sont visqueuses.

Les grenouilles ont un sue gluant & frais qui entre dans Les onguents, & leur frais ^{donne} une eau rafraichissante laquelle peut être donnée Pour temperer La lymphe qui se filtre par les glandes de la matrice.

Tien pris en une matinee une centaine de ces Limacons qui se trouvent sur l'herbe & les oyauz, tous entiers au mois de may apres les avoir essuyés dans une Cerveise, Les Limacons sont bien plus propres pour Les hictiques quand ils sont bouillis dans du lait, Car La distillation detruit leur viscosité.

2 On remarque dans les fourmis une odeur d'aigre & on retire par La distillation une esprit acide.

3 On peut apercevoir un gout acre en machant des cloportes en vie aussi bien qu'un gout de bois pourroy, dont elles se nourrissent, cet acre par l'urine & les rend diuretiques, hepaticques & Cephaliques, Les Cloportes dessechées sentent mauvais & c'est a raison de cela qu'elles resoudent Les tumeurs Scrophuleuses.

4 Il y a une amertume & une arstriction dans le Kermes laquelle est le nid de l'Insecte qui s'y trouve, Cette Insecte est supposée avoir une odeur agreable & une arête de laquelle peut se tirer la vertu cordiale, & la qualité febrifuge des ongours de noix de galle qui est aussi le gout du Kinkina, C'est pourquoy on pourroit essayer l'ecorce de l'ilex coccifera pour Les Kinkina, cet arbre vient en France, en Italie & en Espagne, & on le decris avec des feuilles vertes semblables a celles des plantes qui ont l'amertume du Laurier.

Le coqueu polonien vient sur les racines de la venouie, Il contient un suc qui se change en mouche dans la suite du tems & se depouille d'une peau laquelle sent le muse, on s'en sert pour Les Convulsions. Bonetier.

Le syrop de Kermes a son odeur agreable du sue de pomme & de l'eau rose.

5 Les punaises sentent mauvais, L'ordure que les Insectes qui se nourrissent dans l'atige du hault, sentent le bouquin.

6 Les Cantharides ont une saueur brulante, leur sel acre attaque les reins & la vessie, & ces mouches piquent le nez quand on les pulverise comme font les aces, En fin si on les pulverise exactement elles verdissent. Le syrop violet.

7 Les Insectes qui ont un gout salé, on remarque ce gout dans L'aiguillon venimeux de l'abeille, & le venin de l'escorpion est gâté de l'eau Candide comme nous assure Redy, le meme acre corrosif ou ferment salé se trouve dans tous les venins, un charbon allumé appliqué aussy tot sur La morsure d'une abeille va au devant de tous accidens & les sels volatiles agissent avec succès pour prevenir les Coagulations du sang qui pourroient être causées par des morsures & venimeuses.

Un Catalogue Des goûts Des minéraux

- 1 Le goût de sable de latraverse, des pierres, des minéraux & de leur chaux qui chauffent.
- 2 Les terres qui sont stiptiques & qui ont un goût gras.
- 3 Les goûts utrioliques
- 1 Le goût alumineux & acide de l'alun & du mesure.
- 2 une saveur utriolique & douce laquelle se rencontre dans les vitriols qui participent du fer, de l'or, de l'étain & du plomb.
- 3 une saveur utriolique & amère telle qu'il se rencontre dans les Cristaux de lune.
- 4 un goût de Cuivre utriolique & fade comme il se rencontre dans le Cuivre.
- 4 Les goûts qui sont vaporeux & bitumineux qui sont accompagnés d'une odeur fétide aromatique ou de terebenthine.
- 5 Les goûts des différents sulfures qui sont accompagnés d'une odeur fétide.
- 6 les goûts acides des esprits de sulfures, de vitriol, de sel de nitre.
- 7 Les goûts des sels volatiles ou fixes, vitriolés ou armoniaques.
- 8 Les sels salés, acides qui sont semblables au sel marin comme est le sel gomme, ou bien les sels nitreux qui sont rafraichissants.
- 9 Les saveurs brulantes des Caustiques & des certains Stiptiques.

CLASSE I Des Goûts & des odeurs des différentes terres.



Nous appellons du nom de terre minérale celles qui se dissolvent ou se ramollissent dans l'eau & qui ont un goût & une odeur de terre.

I Les terres qui ont un goût de sable comme est la terre ordinaire & qui ont une odeur de vase; la terre ordinaire est composée de petites parties des pierres qui ont été enlevées par les pluies, par le courant des sources, des rivières & de lamer qui sont le rendroit où le sable est en plus grande quantité, ou bien par le mouvement de l'air, ou bien par l'acide sulfureux qui y est renfermé, & qui sort du Centre de la terre ou toutes les parties ont une grande chaleur: Il y a apparence que la terre commune est composée de cette manière & quelle n'est point terre élémentaire que je croie être semblable au verre ou aux cendres, puis que la plus part des corps élémentaires peuvent se réduire par le moyen du feu dans une de ces deux substances; cette partie solide des minéraux qui est alcaline & qui ferment avec les acides, me semble être la véritable terre élémentaire, & c'est elle aussi qui donne aux plantes & aux animaux cette partie alcaline.

J'ay distillé dans une retorte de terre à feu ouvert de la terre commune fort bien desséchée après l'avoir bien passée dans le tamis, elle avoit été prise à la profondeur d'un demi pied ou davantage de la superficie, cette terre rendit une grande quantité d'eau à laquelle je remarquay une odeur de brulé de fumée, j'en mélay avec du syrop violet & elle le verdit: Je crois pouvoir conclure de cette expérience que la terre commune contient de l'eau & quelque peu d'huile, & qu'on en tire aussi du sel volatile, le Caput mortuum devint fort blanc sur le feu comme des cendres Calcinées.

Toutes Les terres sablonneuses fermentent avec les aides comme fait Laeray.

2 Les terres qui ont un goût stiptique, qui s'attachent à la langue, qui sont grasses au toucher & ont une odeur de terre & de soufre, celles cy sont des terres métalliques qui sont tirées des mines, & leur stipticité vitriolique vient du métal.

Le Bol a sa stipticité & la couleur de fer Ence qu'il donne une teinture verte par l'esprit de Sel, & il devient alumineux quand on le mêle avec l'esprit de nitre.

La Terre tellée contient quelques parties d'eau, et elle se ferme avec Les aides, ce que ne fait point Le bol lequel devient alumineux étant mêlé avec des aides.

La Terre qu'on appelle vaddle en anglois étant distillée avoit une petite odeur d'aigre, mais Le phlegme qui étoit en grande quantité avoit le goût de l'eau commune, Le Caput mortuum de cette terre ne perdit point sa couleur mais il devint seulement d'une couleur pourpre foncée.

On donne de cette terre à la dose d'une demy dragme deux ou trois au commencement de la peste pour arrêter & prescrire les diarrhées & la trop grande corruption de la masse du sang, elle a le même goût que le bol & elle sert comme luy d'antidote contre Les fièvres malignes.

3 Les terres qui ont une saveur bitumineuse & une odeur fétide, Lesquelles donnent une amertume à des certains eaux purgatives comme sont celles du northhall.

Les feux qui sont faits avec La terre qu'on tire des marais, envoient une odeur fétide de soufre, il paroît de là que Les souffres sont renfermés dans La terre aussi bien que les autres minéraux.

Les Terres bitumineuses sont résolatives à raison de leur odeur fétide.

4 Les terres qui sont aromatiques comme la terre de fumos dont parle le D. Gress.

5 Les terres qui ont une saveur aigre, celles qui ont une saveur douce, & celles qui ont une saveur douce amère, sont mentionnées par Kircher.

On peut faire des remarques sur les terres salées aussi bien que sur Les eaux salées, Car toutes Les eaux médicinales ont leur part de terre minérale.

J'ay remarqué un sel blanc sur Les murailles de brique qui étoient nouvellement faites, Lequel avoit un goût un peu salé & frais comme le nitre, il semble que ce sel vient de la brique qui a été brûlée & dont le sel volatil devient nitreux par l'aide de l'air.

J'ay distillé du marça & de laeray, mais je n'entray que du phlegme qui pour tant verdit Le syrop violet. Ceci est une marque d'un sel volatil, & Bartolin parle d'une argille qui est de couleur jaune & qui donne un sel volatil dans des vaisseaux de verre, mais ce sel se perd dans ceux de terre, je n'eus point cette précaution en le tirant. Le Florent assure que plusieurs espèces d'argille donnent un sel volatil dans la distillation, Le phlegme que j'entray du marça paroît oleagineux & avoit une odeur particulière & forte qui n'étoit point désagréable, ce qui me fait croire qu'il y a quelques parties oleagineuses renfermées dans le marça, & d'autant plus que cela fait voir en même temps qu'il est une terre sablonneuse.

J'ay connu par ces expériences Combien il étoit difficile de résoudre Les terres dans leurs

principes par le moyen du feu, mais la nature diffondra tous ces composés par le moyen de la fermentation de l'acide sulfureux de l'air & par le mouvement continu de la matière subtile, laquelle venant du soleil donne le mouvement aux liquides & la végétation aux plantes, quoique les plantes jettent leurs racines dans la terre cependant elles n'en tirent point leur huile, leur acide, ni leur terre, mais seulement de l'eau de pluie qui se trouve imprégnée de l'acide sulfureux de l'air & soulevée des parties bitumineuses qui sont renfermées dans la terre.

L'huile bitumineuse & l'acide sulfureux surissent dans l'eau, & ces deux principes sont par ce moyen Capables de devenir le ferment végétal qui change les principes minéraux en une nature végétale & particulière à chaque plante, plus l'huile de la plante est forte, plus aussi est forte la fermentation de cet animal bitumineux des plantes, & la fermentation la plus forte dépend d'une huile crue; quand l'aliment des plantes qui est un suc minéral, n'est varié de la nature végétale il ne reçoit de nouvelles fermentations dans aucune partie de la plante que dans les vaisseaux de la racine, tout le changement qui arrive dans la suite ne vient que de la digestion qui y fait la chaleur du soleil, l'agitation de cette même plante par le vent & l'époque les différents sucs sont conservés dans des vaisseaux fort larges comme dans les vaisseaux des fruits & dans les feuilles des arbres.

Du Gout et de l'odeur des Pierres

On peut remarquer des pierres dans le royaume animal, le royaume végétal, & dans le royaume minéral.

I Les pierres du royaume animal qui ont une substance de l'étoffe & qui ont un goût de sable & une odeur de terre: Ces pierres fermentent avec les acides comme fait le craye & deviennent par là stiptiques, mais avec l'esprit de sel elles acquièrent un goût un peu salé & elles sont diuétiques, par leurs inégalités raboteuses elles nettoient les dents employées dans les compositions destinées à cet usage & importent un vrai semblance le grainier des reins.

Les yeux d'écrevisse sont une espèce de terre animale dont la substance est semblable à celle de la craye, & ils la ont la même odeur lorsqu'ils sont en poudre, les coquilles des œufs & celles des huîtres ont la même substance de l'étoffe, les coquilles d'œuf calcinées ont un goût un peu salé & brûlant comme celui de la chaux, & les coquilles d'huître calcinées ont pareillement un goût salé.

La pierre de bezoard a un goût de sable & elle fermente violemment avec les acides, puis que les substances pétrifiées du royaume animal se peuvent dissoudre par les acides comme l'esprit de nitre, elles ont par là du rapport avec le lait ou la pierre de chaux; ces mêmes substances deviennent pareillement par la calcination une espèce de caput mortuum de même que la chaux & font aussi une légère ébullition quand on jette de l'eau dessus. Je puis de là conclure que les petites particules pierreuses qui pétrifient les substances animales, viennent de la pierre de chaux, laquelle se joignant avec l'acide silicieux qui est naturellement dans le sang des animaux, produit le principe pétrifiant; l'acide qui est une espèce de pierre de chaux est naturellement attaché aux rochers dont on tire les pierres de chaux.



Les parties des animaux qui sont une substance pierreuse comme sont les pierres, les os, les yeux d'escaille & les pierres humaines, donnent par la distillation des sels & des huiles volatiles & ont une espèce de chaux pour leur Caput mortuum lequel ayant été méle avec les principes des animaux les petrifie.

La pierre humaine contient peu de sel fixe mais beaucoup de sel volatile, C'est pourquoy cette pierre n'est point composée des parties tartareuses, mais ce sont des particules de Chaux qui se joignent avec le sel armoniac animal, & se réduisent en une pierre qui est plus legere que les pierres du regne mineral, mais plus pesante que les os des animaux.

2. Les pierres du Regne vegetal Comme sont les noyaux qui sont dans les dattes, dans les fruits de pyra alba, dans les perches &c. ces pierres donnent par la distillation un esprit acide semblable a celui de bois, ces acides joints avec les parties terrestres de la pierre de chaux engendrent les principes petrifiants dans les vegetaux, Les pierres qui sont dans les pailles fermentent avec les acides, C'est pourquoy ces pierres du regne vegetal peuvent absorber les acides qui sont dans le Corps & devenir diuretiques, les Envelopes des semences du litospermum fermentent pareillement avec les acides.

Malpighi a remarqué des vaisseaux leventhins dans les noyaux de perche, & qui peut augmenter leur vertu diuretique.

Les vegetaux petrifiés comme est le corail fermentent avec les acides, & la poudre de Corail a une odeur de terre semblable a celle de la mousse des arbres, Si le corail a quelque odeur agreable soit quelle luy soit naturelle ou qu'il ait été pulvérisé par l'apothicaire avec des eaux de senteur, il peut avoir effectivement du sapor avec quelques especes de mousse d'arbre. Le Corail donne par la distillation un esprit acide fuligineux semblable a celui du bois & un huile qui sent lempireur qui sont tous deux ses principes vegetaux, & le Caput mortuum est semblable a de la chaux, lequel caput mortuum egaloit la quantité de l'esprit acide, mais ne bouilloit point avec le eau comme fait la chaux.

Il paroist par la distillation des pierres du regne animal & du regne vegetal que les principes de ces deux regnes ne sont point changés par la petrification, néanmoins ce n'est point un nitre qui s'est joint avec la pierre de Chaux ou la craie pour donner avec les pierres une plus grande dureté & solidité & Bonnetus remarque que le Corail peut être résolu en un muet lage d'une couleur tres rouge a raison de ses principes vegetaux lesquels ne souffrent aucun changement a ce que je croy par la petrification.

3. Les Pierres du regne mineral.

Elles sont de la nature de la pierre de chaux, ou ce sont des cailloux, ou bien ce sont des pierres metalliques, ou bien ce sont des pierres bitumineuses.

Toutes les pierres qui deviennent par la Calcination en une espèce de Chaux, je les appelle des pierres de chaux & elles peuvent être divisées en celles qui ont la substance de la craie & en celles qui ont une substance plus dure comme sont les pierres ordinaires &c.

1 Les pierres qui ont la substance de la craie comme est le Lapis spongieus qui a l'odeur de la craie & se dissout avec l'esprit de sel, cette pierre vient dans la spongie.

Le portocolla. Cette pierre paroît spongieuse & poreuse comme est le dedans d'un os, C'est pourquoy on se sert de la poudre de cette même pierre pour avoir la partie terrestre petrifiante qui est necessaire pour la solidité des os lesquels ne pourroient être éloignés de la nature des mines aux.

Le portocollarius. Comme une plante, il se ramifie dans la terre & il contient une moelle qui approche de la substance de la craie, on voit que c'est une espèce de marbre petrifié, le D. grev. remarque qu'on trouve avec cette pierre une matière grasse & comme pourrie qui ressemble au bois pourri & qu'il croit être la substance d'où est tirée cette pierre.

La pierre de judée est une espèce de Caillon, mais quand on la un peu frottée elle ressemble à de la craie, cette pierre fermenté avec l'esprit de nitre & elle est de la nature de la craie en ce qu'on s'en sert comme d'un diuretique.

2 Les pierres qui ont une plus grande dureté comme sont la pierre de chaux, le marbre, l'albâtre, toutes ces pierres donnent par la ^{Calcination} ~~distillation~~ une espèce de Chaux. J'ay vu une pierre de Chaux qui étoit très bien polie & qui ressembloit à du marbre par ses veines colorées, on en trouve une grande quantité dans la Comté de herford & on en fait de la Chaux en ce lieu; J'ay Calciné en chaux un morceau d'une pierre de toile de laquelle on se sert en plusieurs endroits en pierre & en Chaux.

Le Plâtre Calciné est styptique, il dessèche les ulcères de la bouche & on s'en sert dans les maux des Chevaux qui leur viennent sur le dos.

La Chaux vive a un goût styptique, bouillant & corrosif, on peut tirer par le moyen de la distillation un acide sulfureux de la pierre de Chaux ordinaire; la pierre de chaux ~~est~~ ^{est} consumée & la moitié dans le feu & on remarque lorsqu'on la Calcine qu'il en transsude une huile, cet acide sulfureux & huileux s'unissant avec des parties terrestres, forme un sel, & c'est lui qui donne la stypticité à la Chaux; ces expériences font voir que les pierres se fermentent en elles de la huile & de l'acide qui est dans la composition naturelle de leur substance.

L'esprit de vitriol vend blanc de chaux s'opacifie en se séparant de l'huile de la partie terrestre avec laquelle il s'unir, on peut tirer par la distillation un sel volatil qui aura une odeur vineuse de ce mélange en y mêlant de l'acide de tartre après qu'on en aura évaporé les parties phlegmatiques; cette expérience fait voir la volatilité du sel de la chaux, c'est ce qui donne de cette volatilité que ce sel a son odeur vineuse & il en passe quelque peu dans la distillation du sel armoniac qui en vend l'esprit un peu corrosif.

Cette terre volatile qui est dans la chaux semble être la partie terrestre requise pour la composition d'un sel avec l'addition d'un acide huileux, & ce peut être cette même partie terrestre qui est dans toutes les plantes la partie alkaline; Les Cendres des plantes & la



Chaque on du rapport entre elles a raison de leur salé, & on s'en sert de toutes les deux pour engraisser les terres.

2. La seconde espèce de pierre est celle de pierres qui approchent de la nature du verre & ont la dureté & la nature des cailloux, ces pierres mises en poudre ont leurs extrémités anguleuses semblables à celles des morceaux de verre cassés par lesquelles elles nettoient les reins & en emportent les Concretions sablonneuses.

Le sable est de la nature des cailloux & semble être produit du sel marin en se que faisant le sel on en retire à un même temps une grande quantité, & le Mort-remain que que le sable maché donne un goût de salé fort doux, le sable se forme aussi des sels qui font des Concretions entre eux dans les reins; la couleur noire du sable lui vient du fer, le jaune lui vient de l'ochre, la verte du cuivre, la couleur d'or vient de l'or qui se mêle avec lui dans la première production; le nitrum calcarium est la principale partie des cailloux laquelle se joint avec les parties de la pierre de chaux pour former le sable, ou bien avec quelque minéral dans les pierres qui sont colorées.

Les pierres de grès dont on se sert pour bâtir les maisons, ne sont autre chose qu'un amas de sable, les sortes de pierres s'amolliissent dans le feu mais elles ne brûlent point en chaux, l'acide gras qui unit entre elles les parties du sable, se dessèche dans le feu.

Il n'y a point de cailloux dont on puisse faire de la chaux, le lapis nephreticus est une espèce de Caillon, & cette pierre est inégale dans la superficie comme pour celles des reins, la couleur approche de celle de l'hyale, elle tire sur le pâle & sur le vert, cette pierre est une espèce de jaspe qui a le couleur du fer, d'où aussi on doit déduire toute sa vertu.

Les Cailloux ordinaires repandent une vertu de souffre si on les frotte ensemble & sous du feu par les mouvements violents qu'on donne à leurs parties sulfureuses, lorsqu'ils sont calcinés et éteints dans l'eau ils petillent, et attirent & donnent à cette eau un goût de souffre, cette eau ne fermente point avec aucun acide & ne change point de couleur lorsqu'on y a mis du noir de gallego, quelle aye un goût de fer: Les Cailloux contiennent plusieurs particules des métaux qui se sont unies avec eux comme du fer, d'or, d'argent, de cuivre &c. & quelque fois des parties de plusieurs espèces de terre qui leur donnent quelque couleur.

Les pierres précieuses ne semblent point être différentes des cailloux dans les quels ils se forment & se trouvent.

Le Cristal est le moins solide de toutes Les pierres précieuses, on se sert en poudre pour émousser les pointes des acides dans les coliques, & celles du sublimé qui est un triol corrosif.

J'en vois pas que les pierres précieuses puissent se dissoudre dans l'estomach, parce que les petits Cailloux passent au travers des Intestins des poules sans être dissouts aussi bien que les noyaux des fruits qui sont moins durs.

Les pierres précieuses qui sont colorées ne sont autre chose que de Cailloux colorés.

Les rubis, les granats & les hyacinthes ont leur couleur & leur vertu de l'or, & leur vertu de l'or leur a été communiquée par la teinture des granats semblable à celle qu'elle tire de l'or, à laquelle on attribue une vertu cordiale parce qu'elle en fait de la même manière qu'un vitriol, en ce que ces pierres se dissolvent par une menstrue, & cette teinture augmente la fermentation du sang, mais il est impossible que la liqueur qui est filtrée dans les glandes de l'estomach, puisse dissoudre l'or.

C'est pourquoy Les dissolvans ordinaires ne peuvent en aucune manière tirer une teinture de ces pierres.

Les Emeraude & le jaspe empruntent leur vertu & leur couleur vert d'acier aussi bien que leur action, & cette vertu de fer qu'on leur attribue pour les hémorrhagies & les autres flux d'humeurs, mais une petite quantité de marc de fer plus effracé, car quoiqu'il se dissolve par les acides, Cependant la marcassite telle qu'on la voit dans les pierres, ne leur donne aucune prise.

Les saphirs ont leur couleur de bleu celeste du Cuivre, & on s'en sert comme du vitriol dans les remèdes pour les yeux.

Les topases empruntent leur vertu & leur couleur jaune du fer.

Les sels qu'on tire des pierres précieuses ne sont autre chose qu'un composé d'acide avec la partie même.

On dit que de certaines pierres précieuses s'entendent bon lorsqu'elles sont mises en poudre, mais j'en ay jamais remarqué cette odeur agréable dans quelques unes qui avoient été long-temps gardées en poudre, je m'en voy estimer ce que je trouve dans l'illustre Kircher, qu'on des-miscus viola odorem refert, cette pierre a du rapport avec la pierre d'aigle & elle a la même vertu.

Le mundus subterraneus de lapidibus de Kircher.



Lapis marieburgicus moschum olet, serpelli odorem turingiæ, musti odorem opihite, vinum olet echite, lac galactice, sulphuris odorem marcassite & silice, succinum & gagatus resine odorem.

Le soufre qui est dans quelques pierres précieuses paroît comme une espèce de flamme, & ces pierres reluisent dans l'obscurité quand on les a un peu frottées, ou dans l'eau chaude comme font quelques diamans.

Ces pierres sont de véritables phosphores minéraux lesquels sont brillans & sulfureux comme ceux qu'on fait avec les humeurs des animaux, c'est ce soufre qui donne l'odeur agréable de violette à quelques pierres lesquelles peuvent agir sur les esprits animaux & se fondre de même soufre.

3 Les pierres qui ont la dureté du métal & quelque chose de vitriolique des métaux dont ils participent, les métaux se trouvent généralement enfoncés dans quelque pierre comme sont le lapis selenites, la pierre de chaux ou des semblables.

Je distillay dans une retorte d'étain quelque morceau de marcassite de fer, lequel donna

un phlegme qui avoit une odeur de soufre & une saveur vitriolique & douce & qui uedist le syrop
violat, le marcassite de fer quand il fust calciné dans un fourneau, se trouva un véritable
coillou; Tel est cette marcassite de mon bon amy m^r Junyph Jeuningh qui demeure dans la Comté
de WarWick proche d'arton.

La pierre hematite, Traictée par la distillation de la pierre hematite & du sel armoniac meles
ensemble en liqueur rouge d'un gous alumineux qui estoit bonne pour arrester toute sorte de sang
& qui avoit une odeur de safran; C'est pour cela que Zwelfer la pelle la roina philosophicum.
La teinture faite avec le vitriol de mars & le sel de saturne a la même couleur que cette liqueur
& est un tres bon styptique dans toutes les evacuations; cette teinture est appelée tinctura
antiphthisica; on fait une pierre hematite artificielle en sublimant du vitriol de mars & du sel
de saturne ensemble, c'est pour cela qu'on croit que la pierre hematite participe de ces deux metaux,
& la vertu veride dans son attraction.

On se sert de la pierre hematite d'ayman dans les playes & dans tous les remedes ou entre le mar,
mais ni cette pierre ni la pierre hematite, ni le marcassite de fer ne fermentent point
avec les acides.

L'ambre jaune & tous les autres bitumes ont leur vertu attractive par les Corpuscules
sulfureux qu'ils repandent, Car le frottement augmente cette faculté attractive en donnant
plus de mouvement à ces petits Corpuscules, Comme la pierre d'ayman participe beaucoup
du fer, il faut bien que sa vertu attractive vienne de ces mêmes Corpuscules sulfureux qui
se font beaucoup sentir dans le fer, & ils circulent au travers des pores de la pierre ayant
quelque direction vers les poles a quoy les determine la matiere subtile.

La pierre a fusil a un gous vitriolique & une odeur de soufre, c'est le miry de diascoride.

Les marcassites de cuivre ont une chaleur bouillante qui est produite par une grande quantité
des parties sulfureuses & un gous vitriolique.

La pierre d'azur & la pierre d'armenie sont des purgatifs vitrioliques & ils font vomir aussi
quelque fois, on lave ces pierres pour abattre leur armonie, elles fermentent avec les acides,
& les esprits urinaux en tirent une teinture bleue, ce qui fait voir que le Cuivre peut estre
dissout dans l'estomach, & c'est par cette raison que ces pierres purgent.

Le miry contient du fer, & la teinture devient noire en y melant des noix de galle. m^r
Boyle.

La pierre ponce est une pierre molle, mais de laquelle on tire une teinture qui participe du
Cuivre, par laquelle elle desche & cicatrize.

Les pierres bitumineuses comme pour le jayet, le lithanthrax.

on dit que le belemnites qui est blanche, a une odeur d'ambre, mais celui qui a une couleur
grisâtre luit comme la corne de buff, a ce qu'a remarqué le D. Grey.

Le lapis Lynceus a un gous fetide & une odeur sulfureuse, c'est pour quoy cette pierre
n'est point propre a estre prise Intérieurement comme du vetique, on dit qu'elle a une
vertu attractive.

113
Le yca de certaines pierres qui ne se peuvent aucunement dissoudre par les acides ny foudre au feu. C'est pourquoy ces sortes de pierres ne doivent estre Composées que d'un principe terrestre sans qu'il y ait aucun mélange d'huile & d'acide, comme est le Tale & la pierre lecanites, on ne se sert de ces deux pierres que comme de Cosmétiques.

Les mines aux & Les pierres lorsqu'elles sont Calciniées, retiennent dans leur substance des parties de feu qui augmentent leur poids & leur donnent une qualité brulante & dissolvante.

Les magistères qu'on fait des pierres, ne fermentent ny avec les alkalis ny avec les acides, & c'est pour cela qu'ils sont très peu estimés.

Lorsque les pierres sont dissoutes par des acides, elles sont Astringentes & le Corail austère.

La Teinture de Corail terrestre resserre le ventre, & elle est aspre au goût, & on ne peut attendre aucune vertu d'une substance petrifiée, quoique les Chirurgiens s'en servent mal à propos. La teinture de corail, & d'yeux de chat, sont de choses dessus.

Le Lapis Selenites qui participe du fer, donne par la Calcination un sel Principal comme assure le Docteur grell, la poudre de cette pierre lorsque n'a point esté Calcinée, est bonne pour les Calentures & les graueleurs, en ce que j'ay remarqué que toutes les poudres absorbentes passent par les urines comme celles des yeux d'escuyers, & ce sont ces parties qui entrent principalement dans la Composition du sel des urines auquel cependant n'a point une aide humide.

Des Gouts & des odeurs des métaux, des Corps métalliques & de leurs produits comme sont les vitriols, Les Chaux, Les souffres & les

Bitumes

Tous les métaux ont un goût ^{vapeur} vitriolique à raison de leur acide Sulfureux, & il entre peu d'eau dans leur Composition, beaucoup de terre & de soufre qui est composé d'huile & d'acide.

Tous les métaux sont composés des memes principes, mais les proportions, & les combinaisons en sont différentes, & nous sentons très bien le soufre dans tous les métaux excepté lorsqu'il n'a point une odeur sulfureuse; les métaux ont très grande saveur ou de vertu en eux memes, mais ils n'en acquièrent que dans leurs préparations.

I

Des vitriols.

I Du goût & de la vertu des préparations de l'or

Il est donné dans la pharmacie raisonnée le goût de la teinture d'or, & il dit qu'elle est un peu Astringente d'abord & qu'elle paroît ensuite fort douce, la douceur succédant au goût vitriolique, cette saveur douce, vitriolique a beaucoup de rapport avec le goût du fer, du sang, C'est pourquoy cette teinture peut estre un très bon remède pour Corriger le sang comme le font tous les remèdes calybes qui ont aussi une saveur douce vitriolique.

M. Nolt qui est un habile Chimiste m'a dit que sa teinture d'or a un goût d'esprit de vitriol diluifié, c'est pourquoy cette préparation est différente de la précédente.



L'alcali volatile qui fait l'extraction de la teinture, requiert la nature du sel armoniac
en s'unissant a quelques parties du dissolvant acide qui est attaché a la Chaux d'or, & c'est pour
être ce sel qui rend la teinture diuretique & sudorifique, Il y a dans le sang et un sel
armoniac outre le gout vitriolique, la teinture d'or & les fleurs du sel armoniac calybees ont
un rapport dans tous ces gouts avec le gout naturel du sang, C'est pourquoy ces remèdes
Corrigent fort bien les digestions & aydent a la sanguification.

On ne sauroit extraire le soufre d'or, mais Il peut cependant produire quelques effets
semblables a ceux du soufre, ainsi le soufre d'un caillon & du fer peut paroître se inflamer
L'or, qu'on frappe ces deux corps l'un contre l'autre, ce qui produit un grand mouvement
dans les esprits, & le fer dans cette occasion paroît de différentes couleurs selon ces
différens degrés de chaleur qu'on excite : La detonation des métaux, leur odeur sulfureuse
& la chaleur qui s'excite dans cette preparation, sont véritablement des effets de leur
soufre quoiqu'il ne puisse point être séparé des autres principes.

L'or fulminant a un gout vitriolique, Il est purgatif quand Il n'est point lavé & il
fait les excréments noirs, il se sublime d'une couleur pourpre comme la solution d'or,
Cette couleur vient de son soufre, mais ce soufre ne peut point se séparer des parties terrestres
car la teinture d'or peut être réduite de nouveau.

Le uesta fulminante vient d'un tre qui se regene par le manger du sel de tartre avec
le dissolvant. Lequel en Cantonné dans les pores de l'or, donne le fait l'explosion.

2 Les remèdes qui sont faits avec l'argent, les cristaux qui sont les vitriols d'argent, sont censés
tres amers, Ils purgent violemment dans les pituites lunaires, la Teinture d'une qui a une couleur
bleue, a un gout un peu amer a raison duquel & de l'alcali volatile du dissolvant elle est
antiepileptique, elle a aussi un gout Astringent a raison duquel on s'en sert dans la gonorrhée.

3 Les remèdes qu'on tire du Cuivre ont un gout de Cuivre vitriolique un peu amer & tres fade.

Le vitriol romain est le plus acide de tous les vitriols : La marcassite d'où l'on tire tous les
remèdes qu'on tire de ce metal, ont une forte de soufre a raison de laquelle Ils dissolvent,
detergent & mangent les chairs baveuses comme fait le vert de gris, mais c'est a raison du
gout vitriolique qu'ils corrigent.

Galien fait mention de l'acrimonie & de l'odeur qui prend a la gorge du vitriol devenus.
L'esprit devenus a un gout fort, acide & piquant, a raison duquel c'est un puissant dissolvant,
cet esprit a aussi une odeur piquante d'aigre.

Le sel de vitriol est vomitif a raison de son gout fade de cuivre & de vitriol.

Le vitriol blanc ne coagule point la ferosité du sang non plus que le vitriol Calciné, j'ay
melé avec de deux sortes, mais le vitriol romain le coagule.

Les urines doit être difficile & avoir un gout astringent.

Le soufre narcotique de vitriol a un gout narcotique, Le soufre qui est dans tous les vitriols
lorsqu'il est séparé de la partie acide par la precipitation, a une odeur fétide comme il se
voit dans l'huile de vitriol, & c'est a raison de cette odeur qu'il a des us narcotiques ou anodins.

Le Cuivre au souffre tres puissant a raison duquel il est inflammable & tres prejudiciable aux mineurs.

un liard de cuiue qu'un enfant avoit avalé, Luy donna un flux de bouche copieux.

La pierre Infernale a une saveur brulante de Cuivre & de vitriol comme ma dit un Chirurgien, l'alun brulé & la Chaux ont une Stipticité brulante a raison de laquies. Ils sont tous deux fort Corrosifs.

Le vert de gris ordinaire coagule la ferosité du sang dans laquelle j'en mis un peu, c'est pourquoy Il agit de cette maniere sur le suc nourricier qui est fourni par la ferosité & coule par les ulceres, & c'est aussi par Conséq par cette vertu vitriolique & Stiptique qu'il desseche & cicatrise en bouchant les vaisseaux & en coagulant la ferosité.

L'alun brulé coagule beaucoup la ferosité, C'est pourquoy Il est fort dissécatif, il a un gout tres Stiptique melé de quelque peu de chaux & d'aide.

4 Les remedes qu'on tire du fer, Ils ont tous une saveur douce & vitriolique, le fer a une odeur sulfureuse, la vertu depend du vitriol & de son souffre fetide.

Le fer peut estre reduit en Crocus par l'esprit de cornedoeuf, mais ce crocus n'a pas un gout si vitriolique comme ont les autres preparacions du fer. Le sel de mars calciné a un gout alumineux & tres Stiptique & pour lors il est plus propre pour l'usage exterieur, le sel de mars ne coagule point la ferosité du sang ni la bile.

5 Les remedes qui sont tirés du plomb ont une saveur vitriolique, douce, Stiptique & alumineuse.

La grande Stipticité du plomb rend toutes les preparacions nuisibles aux Intestins & a l'estomach ou le plomb laisse une fâcheur qui ne se peut ôter. Interne Comme nous avertit Wedellius. Borelly nous assure que le sel de saturne a causé la paralyse.

Bonnetus dit que la vapeur du plomb Cause des branchemens dans les os, des tremblemens dans les lombes & de douleurs de tete, regne le ventre & noircit les dents; J'ay souvent remarqué dans les mineurs la toux seche & la difficulté de respirer dont Il parle aussi; ces effets peuvent se deduire de la Stipticité qui agit sur différentes parties & principalement sur le suc nerveux, puis que les vapeurs du mercure & du plomb agissent sur nous de la meme maniere; C'est avec raison que j'ay avancé que ces deux metaux avoient du rapport entre eux.

Bonnetus recommande pour les symptomes les remedes huyleux lesquels ont un effet tout contraire aux Stiptiques, comme font le spermaceti, le saumon, le lait, & le beurre frais, quand on s'en sert apres avoir purgé, Ils previennent tous les mauvais effets des preparacions du plomb.

Le Tinctura antiptisica qui est faite avec le suc de saturne & le vitriol de mars, a un gout tres Stiptique a raison duquel Il remédie a l'excitation des goulmons, a la corruption du sang, & previent les diarrhéés, mais les Stiptiques causent une grande difficulté de



Respirer aux personnes hystériques, comme j'ay souvent remarqué en me servant de ces remèdes après qu'ils avoient évacué du sang.

La seruse est stiptique & rafraichissante, n'étant autre chose que du plomb Corrodé avec le vinaigre.

6. Les remèdes qui sont tirés de l'étain.

Les vitriols de l'étain sont des vitriols Insipides & aîres, c'est m^r George Blot qui m'en a communiqué ces goûts.

Le sel de Jupiter est d'abord doux sur la langue, mais cette douceur laisse après elle une aspreté désagréable.

Les souffres des remèdes qu'on tire de l'étain, les rend hystériques, l'étain lui-même a une odeur très sulfureuse & il brûle facilement, la stipticité des remèdes qu'on tire de l'étain appliqués extérieurement, guérissent les ulcères & les dartres si on les mêle avec de la gomade.

7. Les remèdes qu'on prépare avec le mercure.

Les vitriols de mercure ont un goût de cuivre alumineux & stiptique, Il y a plusieurs personnes qui se plaignent de ce goût après avoir été purgés avec du mercure doux: ces remèdes sont Cicatrisans par ce vitriol alumineux, Ils résistent à la Corrosion & pour lors ils coagulent la serosité du sang pour produire la salivation; l'alun lui-même la coagule.

Les fumées du mercure causent la paralysie et leurtige en coagulant le suc nerveux, fumus mercurij ob aciditatem hostilem laryngem flatim procludit & Constringit, cette observation de Dolours, si bien que le mercure qui n'est point préparé a des qualités aussi manifestes que les autres métaux.

Il y a de la probabilité que les fumées du mercure passent au travers des nerfs jusques dans le Cerveau, & aussi toutes les autres odeurs agissent immédiatement sur les esprits & non pas sur les membranes ou les fibres nerveuses; ceci peut être prouvé par la fumée du charbon qui tue par ces particules acides, huileuses & fétides, & l'expérience nouvelle faite, renverse ceux qui la sentent & leur cause des vertiges: ces fumées mercurielles qui passent dans le sang s'unissent à quelque acide vitriolique & deviennent par là plus vitriolées pour coaguler la serosité & donner une salivation.

Le Turbith mineval semble d'abord avoir très peu de goût, mais il laisse dans la bouche après quelque moments une aspreté excessive & fait beaucoup évacuer, c'est à raison de ces goûts qu'il fait évacuer & vomir.

Le mercure doux & le pyrérite blanc laissent dans la bouche un goût vitriolique qui participe un peu de celui du Cuivre, mais le sublimé a une stipticité bien plus forte, à raison de laquelle il coagule la serosité du sang.

Le précipité rouge est un styptique coarctif, mais il n'a point coagulé la
viscosité du sang quoiqu'il en ait mêlé dedans.

Le mercure de vie laisse un goût aspre à la bouche après quelque tems & un
goût vitriolique de Cuivre, C'est l'acide sulfurique antimonial qu'il contient
qu'il devient vomitif, d'autant plus qu'il est joint à un goût de Cuivre qu'il a aussi
bien que tous les autres purgatifs mercuriels, le sel de tartre en boit l'acide &
devient plus doux, les esprits acides corrigent les souffres de l'antimoine & en
emportent toute la violence.

Une syruple d'antimoine diaphoretique corrige fort bien tous les mauvais
effets du mercure lorsqu'il a été mal préparé, aussi bien que le sel de tartre
& le blanc de Chaux.

Le mercure contient de l'acide par le moyen duquel il corrode le fer, les dents,
& nuit aux yeux.

L'esprit de sel armoniac donne une couleur noire au mercure doux en séparant
quelques parties sulfurées des sels acides.

Le mercure dissout dans l'eau forte & précipité par le blanc de Chaux, acquiert
une couleur jaune, l'eau salée luy donne en le précipitant une couleur jaune,
l'urine une couleur de Chair, & l'huile de tartre une couleur de lait, mais
si c'est le sublimé qu'on précipite les couleurs changent de la manière qu'il
est dit à la page de la seconde partie de la pierre de touche des remèdes.

8 Les vitriols antimoniaux Lesquels renferment beaucoup des parties sulfurées, mais
on voit que dans l'antimoine il y a du plomb qui fait la partie alkalinie laquelle se
détache ordinairement dans les préparations qu'on fait sur l'antimoine en s'unissant avec
les parties acides, c'est pour lors que ce minéral reçoit son action vitriolique laquelle
se fait apercevoir par le goût comme ma dit le D^r Couard Boer qui est mon grand amy,
Il m'a aussi averti que le crocus metatctorum a un goût de goût du vitriol blanc, le cinabre
commun a de la pesanteur de plomb mêlé avec & est pour cela qu'il est nuisible. Le Mort.

II

Des Chaux des minéraux.

Les Chaux qui sont seches & terrestres absorbent les acides & sont diaphoretiques par
quelques souffres minéraux qu'ils contiennent encore, car l'antimoine diaphoretique



Deviens vomitif quand il a été longtemps gardé parce que l'activité de l'acide de l'air
endissout les souffres de même que font d'autres esprits acides, Cet exemple suffit
pour faire voir qu'il y a des souffres dans les chaux des mines aux, de même qu'il y a
des parties huileuses dans le sel fixe des plantes.

L'antimoine diaphoretique, l'antihéctique, le bezoard solaire, le bezoard lunaire,
le bezoard joniol, le bezoard minéral sont de véritables chauds qui ont leur Chaleur du
souffre qu'ils contiennent du feu ou de l'esprit de vin qu'on brûle dessus.

Le Bezoard minéral ne fermente pas ny avec les alkalis ny avec les acides, N'agit
par conséquent pas sur le souffre caché qu'il renferme, & ces sortes de chaux peuvent être
données dans du lait.

L'antihéctique est composé de chaux de l'antimoine, du fer & de l'étain, les quels
absorbent les acides qui sont dans le corps, & il y a joint à quelque Chaux quelques
parties sulfureuses à raison desquelles l'antihéctique fait vomir, & c'est pour cela qu'on le
donne en augmentant la dose jusqu'à ce qu'il commence à faire soulever l'estomach,
Il corrige les acides de la uerole, des ulcères & de la phthisie, May je dois annoter

Ingenument que je n'ay jamais remarqué qu'il ait fait aucun bien dans la phthisie
dans laquelle j'en ay souvent fait l'essay; L'acide de l'estomach peut donner à ces chaux
un goût salé ou une stipticité & par ce moyen en augmenter la vertu & aydes au
développement de leur souffre qui étoit auparavant renfermé dans les parties alkali-
nes. Comme il se remarque dans le uerve d'antimoine & dans d'autres chaux des minéraux
qui font vomir.

III Le Goût de Souffres minéraux

I Un acide sulfureux tel qu'il se rencontre dans le souffre commun lequel par son
manifestement acide & sulfureux lorsqu'on l'expose au feu & qu'il se volatilise.

Sous primum Sulfuris leur force le souffre & participe beaucoup du goût de l'acide
par lequel il corrige le sang des héctiques & coagule la bile dans la Colique.

Le souffre commun est un bon preservatif contre les fièvres malignes principalement
la peste & la petite uerole & toutes les maladies épidémiques qui sont causées par l'air
& à raison de son odeur fétide. L'est histérique. Les fleurs de souffre ont un goût de
fétide & quelque peu violétique, & elles dessèchent les hémorroïdes lorsqu'on les
emploie en pilules ou en tablettes.

2. Les souffres qui sont moins forts & qui ont moins d'acide, dans le Chysson d'antimoine l'acide est en moindre quantité mais le souffre a une odeur ^{plus forte} que celle de l'esprit de sel armoniac, lequel rend un très bon histérique a raison de son odeur forte & fétide.

Le tartre emétique a une acidité qui fait plaisir, mais le souffre d'antimoine qu'il contient fait vomir.

Le sel d'antimoine a un goût d'acide dulcifié, Ettmüller fait mention d'un Clusius sale d'antimoine comme d'un diuretique, il assure que le souffre d'antimoine peut être préparé d'une certaine manière pour qu'il acquiesse l'odeur du muse.

Le Docteur needham dit que le souffre d'antimoine a l'odeur du souffre commun & brûle comme luy, le Cinabre d'antimoine a aussi une odeur sulfureuse.

3. Les acides sulfureux, corrosifs & brûlants.

L'arsenic a une saveur brûlante & il est en même temps acide, le beurre d'antimoine qui est corrosif, a presque une odeur de souffre & contient un acide, le huyle d'elain est très corrosif & acide et on ne doit pas mettre une grande différence entre luy & le beurre d'antimoine seulement en ce qu'il fume toujours les deux beurres étant tous corrosifs. Cette qualité corrosive des mines aux dépend d'un souffre volatil fort actif & brûlant qui est joint avec un acide, l'arsenic ne se mêle point avec la serosité du sang ni ne le coagule point, Les fleurs de souffre ne se mêlent point non plus avec le sang ni n'augmentent point la couleur rouge, l'arsenic cause des difficultés de respirer & des paralyties aux mineurs a raison de son odeur fétide, les esprits animaux sont entièrement éteints par des vapeurs sulfureuses comme le devoit la flamme d'une chandelle.

Le *crocus metatiorum* se dissout fort bien dans la serosité du sang, il luy donne une couleur jaune mais il ne le coagule point, C'est pourquoy il agit plus sur les membranes que sur les humeurs. La vertu de l'antimoine est principalement dans son souffre qu'on peut fort bien sentir en frottant deux morceaux d'antimoine ensemble, & c'est ce souffre qui seious & qui dessèche employé dans les tignies dessicatives, mais il faut avouer que les souffres se font mieux appercevoir dans les mines aux par l'odorat que par le goût, c'est pourquoy c'est principalement par l'odorat qu'il faut chercher les conistres.

IV

Les Gouts & Les odeurs des Bitumes

1 Les bitumes ont l'amertume & l'odeur des terebenthines comme est le *pyretroleum*, & cette odeur est mêlée d'une odeur un peu fétide & terrestre, l'*asphaltum* a le



gout de la poix comme j'en ay été Informé & il boule en cendres.

2 Il y a des bitumes qui sont amers & fétides comme est Le succin dont la teinture a un gout un peu amer & il est antiepileptique comme le sont d'autres fétides.

3 Il y a apparence que l'ambre gris est un bitume, il a une odeur très agréable & il est fort Cordial, & donne les memes principes dans la distillation que l'ambre jaune, c'est à dire de l'huile & du sel, Les bitumes ont la Consistance des huiles des terebenthines ou des résines.

on Dit que L'ebenum fossile a une odeur forte & qu'il est Cordial.

Remarques

Sur Le picibitumen qui se trouve dans la pro vince de Sherop.

Le fameux Kirkher appelle le bitume Sulfur liquidum & Sulfur bitumen fixum. en effet c'est avec raison que ces noms ont été donnés aux bitumes & ce qu'il y a quelques uns qui ont véritablement l'odeur du soufre comme est le picibitumen & ils ont aussi une odeur de poix, car on voit évidemment par ces deux odeurs qu'un soufre & un bitume terebenthiné ont beaucoup de rapport avec eux. J'ay vu de ce bitume de mon bon amy M. G. Blaxton qui est de Sheriffhals dans la province de Sherop & les remarques suivantes ont été faites à Aston dans la province de WarWick. dans l'elaboratoire de M. Charles Holt Chevalier baronnet qui est mon amy intime & une personne de science.

L'odeur de ce bitume étoit semblable à un mélange de poix & de soufre, ce qui fait voir que les bitumes tiennent un milieu entre les mineaux & les végétaux.

Ce bitume a un gout de fumée & un peu amer, il nage dans un soufre qui prend son origine dans un bois qui est au haut d'une montagne pres de woaton sous la paroisse de broselly dans la province de Sherop; nous mêlâmes un picibitumen avec du sable & le mîmes à distiller dans une Cornue au bain de sable, & monta d'abord un phlegme, ensuite une huile noire que nous rectifiâmes en la mêlant avec de l'eau & pour lors elle devint jaune & elle ressembloit à l'huile de succin dans la couleur & son odeur, C'est pourquoy je croÿ ces deux huiles de même nature; il paroît par cette expérience que le succin n'est point un végétal comme il pourroit être une gomme résine, mais qu'il est véritablement un bitume minéral, lequel se tire hors de la terre

191

en quelques endroits, & que ce pic bitumen est une huile de pétrole, ou un sucin liquifié.

Je Crois que ce bitume n'est autre chose que l'huile de charbon, car il sort une nouvelle substance huileuse du charbon de terre lorsqu'on le brûle & qu'on le distille, aussi l'odeur sulfureuse de ce bitume semble avoir du rapport avec celle de la fumée de charbon, & j'ai bien d'autres espèces de bitume qui ont une odeur mêlée de térébenthine & de fumée ou une odeur sulfureuse.

Le pétroleum a un goût un peu amer & une odeur mêlée de térébenthine & de soufre fétide, on a vu duquel il résout les tumeurs, & le peuple de la campagne guerissent les ulcères, & les enflures qui arrivent à leurs bestiaux avec ce bitume.

Tous les bitumes sont résolatifs on a vu de leur odeur fétide, agglutinatifs on a vu de leur viscosité, & de dessifs on a vu de leur amertume.

L'eau de Northall a un goût un peu amer & une odeur sulfureuse lors qu'elle a été gardée un peu de temps, & il semble par conséquent qu'elle contienne quelque matière bitumineuse, le sédiment qui resta après l'évaporation, avoit une saveur fort brûlante & fort âcre laquelle me demeura long temps; elle est purgative & diuétique on a vu de cette alchimie. L'esprit de corne de cerf donna à cette eau une couleur blanche en précipitant son sédiment comme il fait aussi sur leau d'alun, elle coagule le lait de même que cette eau en qualité de remède alterant, elle a la même vertu que l'alun pour remédier à la galle & à toutes les fermentations de la masse du sang, elle en fixe les huiles volatiles & les sels & coagule la lymphe & la ferocité du sang, laquelle peut quelque fois causer des rhumatismes comme je l'ai remarqué dans quelque personne.

Des goûts des Sels

I Les sels qui sont proprement appelés tels & qui ont un goût salé, brûlant & piquant & une odeur liaiueuse comme tous les sels fixes lesquels semblent onctueux au toucher à cause de quelques parties huileuses qui y demeurent attachées, sont de puissants diuétiques & sudorifiques.

II Les alkalis volatiles, ces sortes de sels ont un goût salé, brûlant & piquant avec une odeur urineuse & de fumée, cette odeur de fumée & ce goût âcre leur vient des parties huileuses qu'ils contiennent, cette acrité brûlante & cette odeur fétide sont abattues par l'addition d'un acide, car les acides corrigent toutes sortes d'huiles & les fixe.



III Les sels acides sulfureux, car nous apellons fort Improprement de ce nom tout les corps pointus quoy qu'ils n'ayent point le goût salé, & seront les acides qui donnent la naissance à tout les autres sels, ces acides sulfureux est le sel de l'air qui se mêle avec tous les fluides, & s'attache pour lors aux parties terrestres par le moyen desquelles s'est rendu manifeste au goût, il ne se fait point apercevoir dans la neige, ni dans la glace faite des parties alkalines. tous les acides que nous goûtont ont une aspreté, & par Conséq. une partie terrestre est nécessaire pour les rendre propres à agir sur notre goût. ces acides sulfureux de l'air prend son origine des vapeurs sulfureuses qui s'eleuent de la Terre, ou de la matière sulfureuse & alumineuse qui compose le soleil.

IV Les sels Composés qui ont un goût salé acide.

1 Les sels acides urineux qui sont composés d'un acide & d'un alkali volatile combinés, entre eux comme dans le sel armoniac qui a beaucoup de rapport avec le sel du sang en ce qu'il est diurétique & sudorifique.

2 Les sels vitriolés qui sont composés d'un sel fixe & d'un acide.

3 Les sels nitreux qui sont composés d'un sel acide sulfureux & d'un sel volatile, en ce qu'ils ont un goût Cru & un peu salé.

L'arcanum duplicatum est regardé comme un sel composé Et Ettnuller dit qu'il est diurétique, digestif, fébrifuge & un peu amer.

L'esprit de nitre fermenté avec le sable qui se trouve dans l'urine & en effet il est regardé par le D. Grew. comme un des meilleurs lithontriptiques.

V Les sels qui sont Composés de quelque acide ou d'un minéral

1 Les matières qui ont un goût alumineux, c'est à dire d'herbe ou acide & aspre.

L'alun brûlé a un goût douceâtre, un peu acide, brulant & très stiptique, a raison de quoy il coagule la ferocité du sang & arrête son extravasation dans les ulcères, mais il ne change point la couleur rouge du sang Comme fait le vinaigre.

2 Les sels vitriolés qui sont ainsi nommés à cause que leurs parties se figurent en pointes Comme font les sels, & ils ont un goût stiptique.

3 Les Diverses sels marins comme le sel ~~admirable~~ marin ordinaire, le sel gemme, sont de sels acides.

Le sal anacardium a un goût salé acide & on s'en sert dans les Collires pour s'y mêler au dessein du salé des Lèvres afin d'emporter la Lympe trop epaisse qui pèche par un acide Corrosif: nous nous servons encore de la tuthie & de la pierre Calaminaire pour absorber l'acide parce que ces remèdes fermentent avec eux.

IVI Les matières qui ont un goût salé, acide & Corrosif comme la Lessive Commune

193
Laquelle est acide, & a une odeur de Chaux, Tenay melé avec la sevorite du sang & il en
a rehaussé la Couleur mais il ne la point coagulée.
Alumen fusile uixt Instar urticarum, Et mulles.

finis



apud nos. etiam in hunc modum
in hunc modum in hunc modum
in hunc modum in hunc modum

